

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour de la cueillette des herbes sauvages
Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Toute la « Mare Nostrum » en quelques cuillérées avec 2 produits d'exception :
le thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison
Balfego en Espagne et les huitres sauvages de Camargue de Denis Manias à
Port Saint-Louis du Rhône, pour un tartare iodé condimenté de concombre,
pomme, kiwi et avocat

AOC Sancerre Blanc, Lestang 1570 « Tradition » 2022



Raviolis verts farcis de truites de chez Monsieur Meyer à l'Isle sur Sorgue
Petits pois et jus des arrêtes relevé de kirsch

AOC Ladoix Blanc, Domaine d'Ardhuy 2022



Feuilleté aérien garni de de morilles cultivées par Théo à Simiane la Rotonde
cuisinées à la crème et au vin jaune, asperges vertes et ris de veau
Et pour ceux qui n'aimeraient pas les ris, nous les remplacerons par des
quenelles moelleuses de volaille

AOC Graves Rouge, Château Chantegrive « Henri Leveque » 2018



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Vacherin glacé aux fraises de pays, crème parfumée à la fleur de sureau

VDN Banyuls blanc, Terre des Templiers « Fontaulé » 2023

Mignardise

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises