

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



Courgette à la fleur farcie d'une mousseline de rouget
Le jus des arrêtes liée d'ailoli pour saucer

AOC Les Baux Blanc, Domaine Métifiot 2023



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 Côtes de Provence Cru Classé Rouge, Château Sainte-Marguerite
« Symphonie » 2020**



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 Ambré, Terre des Templiers « Roumani doré »
Mignardise**

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises