

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Gourmandise de joue de bœuf mitonnée au vin rouge, carottes fondantes

Salade de poireau, sauce « bibiche », Fougasse provençale

IGP Méditerranée Rouge, Jas de l'Agachet « Carignan vieilles vignes » 2024



Une tradition provençale du début de mois de mai :

Navarin de chevreau aux asperges de Mallemort

Caillette des petites chairs à l'ail des ours, Pain de Campagne

AOC Les Baux Rouge, Domaine Hauvette « Roucas » 2020



La tarte sablée, amandine et meringuée à la rubarbe

Ratafia de Champagne, Maison Chopin « Chardonnay »

Eaux Système Cryo, Café

80 euros hors boissons - 125 euros toutes boissons comprises

Supplément : 15 euros

Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.

Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension