

# 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***



Poitrine de canette fermière rôtie et relevée de poivre de Sichuan, la cuisse confite en cromesquis au foie gras, nèfles acidulées, petits pois et pois gourmands à la vanille, ***Pain de Campagne***

***AOC Ladoix Rouge, Domaine d'Ardhuy « Clos des Chagnots Monopole » 2022***



Baba punché d'un sirop au parfum de « fée verte »

Glace à la feuille absinthe, marmelade de rhubarbe

Feuilles d'absinthe cristallisées

***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*