

# Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées

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



« 50 nuances de green »

Fines tranches de boudoir marinées et sauce verte, *Fougasse provençale*  
*AOC Riesling, Maison Wantz « Cuvée Stein » 2019*



Courgette à la fleur farcie d'une mousseline de rouget  
Le jus des arrêtes liée d'aïoli pour saucer, *Petit pain aux algues*  
*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, *Pain de campagne*  
*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, *Pain noir aux mendiants*  
*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