

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



Le classique des classiques !

Fricassée de volaille fermière cuisinée à la crème, vin jaune et aux morilles
cultivées par Théo à Simiane la Rotonde.
Croquettes de pommes de terre nouvelles à l'ail des ours, *Pain de campagne*
AOC Luberon Blanc, Château La Verrerie « Grand Deffand » 2023



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



Tarte sablée amandine aux fraises de pays, crémeux citron basilic, sorbet fraise
VDN Banyuls Ambré, Terre des Templiers « Roumani doré »
Mignardise
Eaux Système Cryo, Café
120 euros hors boissons
175 euros toutes boissons comprises