

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



Les petits légumes farcis provençaux : il y a de quoi en faire tout un plat !

Fougasse provençale

AOC Bourgogne Côtes d'Or Blanc, Domaine Michelot 2023



Les premières cerises pour accompagner une poitrine de canette fermière rôtie et relevée de poivre de Sichuan, la cuisse confite pour farcir une feuille de shiso, petits pois et pois gourmands à la vanille, ***Pain de Campagne***

AOC Chiroubles Rouge, Domaine Elisa Guerin 2024



Tarte sablée amandine aux framboises et pistache

VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Bernardins 2023

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