

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées estivales

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



Chair d'araignée de mer assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes, fraîcheur de tomate « ananas » aux fruits la passion

AOC Bandol Blanc, Domaine Ray Jane 2025



Tailler dans un « gros maigre » 😊, un joli pavé cuit au plat
Condiment antibois, purée mousseline de brocoli émulsionnée à l'huile d'olive fruité noir

AOC Limoux Blanc, Domaine d'Antugnac « Las Gravas » 2023



Tarte sablée à la pistache, framboises et crème diplomate 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