

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



Crevettes « blanca » sauvages de Méditerranée marinées et posées sur un velouté de tomate « ananas », vinaigrette aux fruits de la passion et vanille
AOC Alsace Riesling, Domaine Bott Geyl « Point Cardinaux Metiss » 2022



Risotto au plancton, murène de nos côtes grillée, jus corsé des arrêtes
AOC Luberon Rosé, Château La Verrerie « Grand Deffand » 2023



Selle et carré d'agneau AOC de Sisteron « à la Champvallon »
AOC Rasteau Rouge, Château de la Gardine 2023

Ou

Noisette de chevreuil d'été rôtie, l'épaule en côtelette dorée
Sauce Grand Veneur allégée à la pêche, aubergine, pêche et groseille
AOC Chorey les Beaune Rouge, Domaine Arnoux 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 à la pistache, framboises et crème diplomate pistache
VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Bernardins 2023

Mignardise

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises