

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



Foie gras de canard, de la Maison Masse, cuit au naturel, condiment cerises

Brioche dorée

AOC Alsace Pinot Gris, Maison Wantz « Demi Sec » 2018



Les champignons des prés d'une cueillette de printemps, mousserons, morilles, Saint-Georges, verpes de Bohême, girolles pour une tourte joufflue et dorée, bouquet d'asperges « épis », coulis de persillade, **Fougasse Provençale**

AOC Côtes du Roussillon Blanc,

Domaine des Schistes « Casot d'en Gora » 2024



Pièce de bœuf Herdshire grillée, la chainette pour un bitoke moelleux, oignon nouveau farci à la Monégasque, pressé de pommes de terre nouvelles, sauce

miroir au vin rouge, **Pain de campagne**

AOC Côtes Marmandaises Rouge, Domaine Elian Da Ros

« Abouriou » 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 framboises et 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