

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



Une crevette d'exception ! la carabineros sauvage de Méditerranée

Cuisinée au naturel pour en garder toute la finesse façon « Bellevue »

AOC Alsace Riesling, Domaine Bott Geyl « Point Cardinaux Metiss » 2022



Raviolis « maison » farcis de brousse à la truffe d'été « Tuber aestivum »

Quelques girolles de nos collines, émulsion « d'Aigo bouvido »

Une généreuse râpée de truffe

AOP Côtes du Roussillon Blanc, Domaine des Schistes

« Casot d'en Gora » 2024



Selle et carré d'agneau IGP et label rouge 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