

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



**Tartare de thon rouge de Méditerranée en écailles de courgettes
Condiment courgette**

AOC Bandol Blanc, Domaine Ray Jane 2025



**Entrecôte de veau fermier cuit au sautoir aux amandes de
Cucuron, poêlée de haricots verts, asperges épis et girolles de nos
collines, jus déglacé à l'Amaretto**

AOC Gigondas Rouge, Domaine Pallière et Pied-Gû 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