

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées estivales

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



Le grand classique de la Petite Maison :

La tarte fine et croustillante au fromage frais, champignons rosés et une généreuse râpée de truffe d'été « Tuber aestivum »

AOC Alsace Riesling, Domaine Bott Geyl « Metiss » 2022



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 amandine aux myrtilles sauvages, glace au yaourt

VDN Rivesaltes Grenat, Maison Vinocéros 2018



Mignardises

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.

Fin de Service à 15h30 pour le déjeuner et 23h pour le dîner.

Merci de votre compréhension