

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées estivales

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



Chair d'araignée de mer assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes

Fraicheur de tomate « ananas » aux fruits la passion

AOC Bandol Blanc, Domaine Ray Jane 2025



Bouillabaisse de sériole aux girolles, rouille douce

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

Gigue de chevreuil d'été cuite 7 heures, l'épaule en côtelette dorée

Sauce Grand Veneur allégée à la pêche, aubergine, pêche et groseilles

AOC Chorey-les-Beaune Rouge, Domaine Arnoux 2023



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

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 myrtilles sauvages, glace au yaourt

VDN Rivesaltes Grenat, Maison Vinocéros 2018



Mignardise

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons - 175 euros toutes boissons comprises