

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



Les fameux cocos blancs de Mollans sur Ouvèze (les meilleurs du monde !)

En salade tiède liée de pistou. Emietté de thonine confite à l'huile d'olive

Vinaigrette de cébette et d'olive pour relever : Un vrai plat de tradition Provençale

AOP Saint-Joseph Blanc, Domaine Cuilleron « Lyseras » 2025



Poitrine de volaille fermière farcie d'une queue de homard

Petite tomate garnie des pinces, sauce homardine

AOC Ventoux Blanc, Domaine Fondrèche « Altineo » 2025



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