

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour des crustacés de Méditerranée

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 Côtes du Rhône Blanc, Domaine Escaravailes « La Ponce » 2025



Tian d'épaule confite d'agneau IGP de Sisteron aux légumes provençaux, le jus de braisage aux olives pour saucer

AOC Gigondas Rouge, Domaine Pied-Gu « Pallière » 2022



Le « pécher mignon », glace au Gambeta

VDN Rivesaltes Ambré, Domaine des Schistes « Solera »



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