

Menu de la maison

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes

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



Crevettes sauvages « Blanca » de Méditerranée en salade
Relevées d'un condiment grenobloise, mousseline de chou-fleur
AOC Sancerre Blanc, Domaine Lestang 1573 2022



Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine
Sauce mi-figue, mi-raisin, potimarron nouvelle récolte fondant
AOC Givry 1^{er} Cru Rouge, Domaine Deliance « Clos Marole » 2024



Tarte sablée amandine à la pêche de vigne
VDN Muscat de Rivesaltes, Maison Vincéros 2024



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