Menu de la maison

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour de poissons fumés
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison

Comme un Aïoli d'automne…
AOC Ventoux Blanc, Domaine Fondrèche 2025

Poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau d'un beurre de noix puis dorée dans ses sucs, sauce au vin de noix
Croquette de risotto aux champignons et tête de cèpe farcie
AOC Rasteau Rouge, Domaine des Escaravailles « La Ponse » 2022

Tarte sablée amandine aux figues et miel, glace au pain d'épices
Cidre liquoreux, Domaine Julien Thurel « Automne » 2020

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