Menu de la maison

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

Pressé de rouget et de pommes de terre lié d'une crème à la poutargue
Rouille d'encornets et de bulots
AOC Ventoux Blanc, Domaine Fondrèche 2025

Filet de chevreuil de chasse rôti, l'épaule en côtelette pojarsky, sauce bigarade aux mûres et compoté de chou rouge
AOC Bourgogne Côte d'Or Rouge, Domaine du Clos Frantin
« Clos Frantin » 2022

Tarte sablée amandine aux kakis, glace à la vanille
VDN Muscat de Rivesaltes, Vinocéros 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