Menu de la maison

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

Foie gras de canard aux saveurs d'automne
Rémoulade de céleri à la pomme
AOC Saint-Véran Blanc, Domaine Rickaert « Tiercelets » 2023

Filet de daurade sauvage de Méditerranée poêlé
Risotto onctueux au plancton, jus de coques émulsionné, condiment citron
AOC Corse Calvi Blanc, Domaine Alzipratu « Lume » 2021

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