Menu de saison

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

On n'y croyait plus mais ils ont fini par pousser dans nos forêts : Les Champignons sont là !

Tourte dorée et joufflue de champignons des bois que les dernières pluies ont fait pousser, crème d'ail et salade de sparassis aux noisettes et poire
AOC Alsace Village Berckem, Domaine Marcel Deiss 2024

Les premières truffes noires de la saison « gavées » à Cucuron pour accompagner des noix de coquille Saint-Jacques juste saisies
Etuvée de poireaux et de chanterelles cueillies par Gill dans nos collines
AOC Bouzy Blanc, Maison Brice « Blanc de noir » Multi vintage 2018,19,20, 22

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

Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Salade d'endive à la pomme, *Pain de seigle aux noix*
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût

Tarte sablée amandine aux kakis, glace à la vanille
VDN Muscat de Rivesaltes, Vinocéros 2024

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises