

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées printanières

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



**Panacotta de petits pois et tartare de truite fraîche et fumée
Relevé de raifort**

AOC Alsace Grand Cru Kalzenberg, Domaine Lorentz « Riesling » 2016



**Paleron de veau longuement mitonné pour être fondant puis
caramélisé dans ses sucs, asperges de Malemort rôties
Condiment d'un mironton aux zestes d'orange, sauce bigarade**

***AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine des Oullières
« Absolu en Provence » 2018***



« Ramène ta fraise... ! »

***VDN Muscat de Beaume de Venise Rouge,
Domaine Alain Ignace « Pêché d'Emilie » 2021***



Mignardises

65 euros hors boissons

105 euros toutes boissons comprises

*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension*