

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et de fromage frais

Recouverte d'une généreuse râpée de truffes d'été « Tuber Aestivum »

Pain Viennois aux champignons

AOC Alsace Klevener de Heiligenstein, Domaine Wantz

« Cave historique des Hospices de Strasbourg » 2022



La cuisine provençale estivale dans la tradition :

Tomate farcie d'une compotée de joue de bœuf et caramélisée dans ses suc

Tian de légumes d'été

Pain de campagne aux céréales

AOC Coteaux d'Aix en Provence Rouge, Château du Seuil 2019



Comme la préparait le papa de Sandrine dans sa pâtisserie de Saint-Tulle

Une gourmande tarte briochée aux abricots

AOC Banyuls Ambré VND, Domaine Terres des Templiers « Roumani Doré »



Mignardises

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

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

Tous nos plats comportent les 14 allergènes majeurs A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N.

La liste détaillée des produits allergènes est consultable sur demande.