

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et légumières
Madeleine aux herbes du jardin

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



Avec l'exceptionnel thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne, un tartare savoureux aux agrumes rares, condiment citron, purée d'avocat et coriandre

Fougasse au citron confit

IGP Vacluse Blanc, Domaine des Bernardins « Doré des Bernardins » 2022



Poitrine rôtie de pigeon élevé en volière ouverte, la cuisse farcie des bœufilles et les premiers petits pois et fèves cuisinés à la Française

Jus à l'oseille, pain de campagne aux céréales

AOC Ladoix Rouge, Domaine Pierre Ravaut 2019



Le dessert très gourmand de Sandrine :

« Pétiotes dans les amandiers »

AOC Jurançon Moelleux, Domaine Cauhapé « Ballet d'Octobre » 2019



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.