

# Menu de la maison

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

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



Pressé de volaille fermière d'Ardèche cuisinée à la crème, aux morilles et au vin jaune, salade de poireaux des vignes à l'huile de noisettes, *Fougasse AOC Saint-Véran Blanc, Domaine Robert Denogent « Les Pommards » « Vieilles vignes et 72 mois d'élevage 2021*



Un grand classique de la cuisine provençale de printemps :  
Un Navarin de chevreau parfumé à l'ail des ours et flanqué de tous les légumes nouveaux d'un marché d'avril, caillette aux herbes sauvages  
*Pain de campagne aux céréales*

***AOC Côtes de Provence Rouge, Clos de l'Ours « Le Chemin » 2020***



Les premières fraises « à la diable », sorbet mandarine, cake moelleux aux agrumes  
***Cidre Moelleux, Domaine Julien Thurel « Automne » 2016***

***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.*