

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et légumières
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Tartare de truite fraîche et fumée, élevée et ikejimée par Monsieur Meyer à l'Isle sur Sorgue, sauce verte et bouquet de légumes verts, Fougasse
AOC Pouilly-Fumé, Domaine de Ladoucette 2022



Epaules de chevreau ou d'agneau suivant votre goût, cuites 7 heures pour être fondantes puis caramélisées dans leurs sucs
Les petits légumes farcis de printemps
Pain de campagne aux céréales
AOC Rasteau Rouge, Domaine des Bernardins 2020



« Le Carré VIP » de Sandrine
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.*