

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



Toute la « Mare Nostrum » en quelques cuillerées avec 2 produits d'exception : le thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne et les huitres sauvages de Camargue de Denis Manias à Port Saint-Louis du Rhône, pour un tartare iodé condimenté de concombre, pomme, kiwi et avocat, *Petit pain viennois*

AOC Picpoul de Pinet, La Croix Gratiot « Bréchallune » 2022



Poitrine de pigeon fermier du Poitou rôtie au thym en fleur, la cuisse en ballotine au foie gras, artichauts violets en jeu de textures, tartine savoureuse et sauce aux olives, *Pain de campagne aux céréales*

AOC Côteaux d'Aix Rouge, Château Lacoste « Pentes douces » 2017



Les fraises de la Barrière à Cucuron, « à la diable », glace à l'eau de fleur d'oranger et vanille, Cake moelleux aux agrumes

***VDN Muscat de Rivesaltes, Domaine Vinocéros
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.