

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



Galantine de râble de lapin de clapier farci à la provençale aux olives, sauge et tomates séchées, petite salade de poireaux sauvages, vinaigrette tranchée au jus de lapin, *Fougasse*

AOP Côteaux d'Aix Blanc, Château de Vignelaure 2021



Vol au vent doré et croustillant généreusement garni de quenelle de brochet, goujonnette de truite de la Sorgues, truite fario et cuisses de grenouille, asperges de Malemort et sauce Maltaise

Pain de campagne aux céréales

***AOC Saint-Véran Blanc, Domaine Robert Denogent « Les Pommards »
« Vieilles vignes et 72 mois d'élevage » 2015***



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.