

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



3 recettes de la tradition culinaire Française et Provençale :

Le Pâté en croûte comme nous le présenterons aux championnats du Monde cet hiver, avec lapin, olives, herbes de Provence, Marc de Garlaban et Elixir de Frigolet, salade de haricots verts pour accompagner, *Petit pain viennois AOC Beaujolais Rouge, Domaine Jean-Paul Brun « Le Ronsay Rouge » 2022*



Les petits légumes d'été farcis d'une compoté d'agneau et laqués d'un jus corsé, *Pain de Campagne aux céréales AOC Côtes de Provence Rouge, Clos de l'Ours "Ursus" 2020*



Baba punché dans un sirop relevé de liqueur d'Amarande
Crème Chantilly vanillée et marmelade d'abricot d'Henri
VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban 2022

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 ne proposons pas de menus végétariens, sans lactose ou sans gluten. D'autre part nous ne savons pas gérer les allergies graves.

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.