

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Sur un crémeux de tourteau, la chair des pinces liée d'une mayonnaise légère à la pomme et au fenouil, vinaigrette de tomate, *Petit pain viennois*

AOC Lirac Blanc, Château Saint-Roch « Confidentielle » 2023



Paleron de veau de l'Aveyron longuement mitonné pour être fondant puis doré dans ses sucs, sauce carotte et cumin, étuvée de petits pois et fèves

Pain de campagne aux céréales

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



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

IGP Vaucluse Moelleux, Vignobles Chasson « Amnésie »

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.