

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Sur une salade de courge spaghetti, une rosace de saumon fumé de
la Ferme Saint-Martin, crème acidulée au raifort
*AOC Luberon Blanc, Château Fonvert « Le Moure Blanc » 2017***



**Tous les champignons d'une cueillette pour accompagner
une pièce de veau, caramélisée dans ses sucs, à partager
*AOC Cassis Rouge, Domaine Saint-Louis Jayne
« Les Oratoires » 2015***



**Profiteroles aux pommes, sorbet pomme et crème caramel
*AOC Pacherenc Moelleux Château Bouscassé
« Les larmes célestes » 2015***



Mignardises



**60 euros hors boissons
98 euros toutes boissons comprises**

*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.*