

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées estivales

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



Sur un crémeux de crustacé, la chair de crabes bleu de Méditerranée  
Liée d'une mayonnaise légère à l'aneth, fenouil et pomme verte  
Sucs de tomate acidulé

***AOC Sancerre blanc, Comte Lafond, Domaine de Ladoucette 2022***



Poitrine de pintade fermière labélisée farcie entre chair et peau d'un beurre  
de poivron confit puis rôtie

Bouillon de haricots coco et courgettes au pistou

***AOC Terrasses du Larzac rouge, Domaine Les vignes oubliées 2020***



Petit pot de marmelade de pêche de vigne d'Henri Sabatier  
et de glace à la verveine  
Cromesquis de brioche perdue

***VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de Coyeux « Elegans » 2020***



**Mignardises**

***Eaux Système Cryo, Café***

**70 euros hors boissons - 110 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.*