

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées autour des tomates

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



**Ventrèche de thon confite à l'huile d'olive, haricots beurre en salade
Condiment tomate et pastèque**

AOC Meursault, Domaine Fabien Coche 2019



**Poitrine de canard rôtie, la cuisse confite crousti-fondante
Le cou farci, sauce brillante aux cerises
Etuvée de petits pois et fèves**

AOC Ladoix Rouge, Domaine Ravaut « Clos Royer » 2017



**Le fameux clafouti aux cerises de chez Henri à Cucuron
Sans les noyaux, glace au yaourt**

VDN Maury Grenat, La Coum Majou « Jojo » 2011



Mignardises

65 euros hors boissons

105 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*