

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes  
**Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison**



« Nougat » de chapon, foie gras de canard et foie blond  
Rémoulade de céleri, *brioche feuilletée*  
**Ratafia Champenois, Domaine Julien Chopin « Chardonnay »**



Paleron de veau longuement mitonné pour être moelleux puis doré dans ses  
sucs, sauce carotte et cumin  
Epinards et artichauts sautés aux zestes d'orange  
*pain de campagne aux céréales*  
**IGP Bouches du Rhône, Domaine Minna Vineyard 2014**



Le dessert de Sandrine, « Il fait très froid dans la forêt noire »  
**VDN Banyuls, Terre des Templiers « Mise précoce » 2021**

Mignardises

**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 végétans, 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.*