

Menu de la maison

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



Comme l'aime notre ami Michel Oliver,
Un traditionnel pâté en croute de canard au foie gras
IGP du Pays d'Oc rouge, Domaine de la Cendrillon « Nielluccio » 2021



A partager,
Une belle côte de veau fermier de l'Aveyron « Segala » cuite au sautoir
Poêlée de légumes d'automne et châtaigne
AOP La Clape Rouge, Château Rouquette « Henri Lapierre » 2019



« Apple rolls » à la cannelle, sorbet pomme verte
Cidre Extra Brut, Domaine Cécillon « Divona » 2021



Mignardises
Eaux Système Cryo, Café
70 euros hors boissons - 115 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.*