

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Persillé de lapin de clapier aux herbes potagères et carottes fondantes,
Salade d'asperges et sauce « bibiche », fougasse

AOC saint-Joseph Blanc, Domaine Finon « Quatuor » 2022



Sur une purée de pommes de terre parfumée de main de bouddha,
Des pinces de homard nappées d'une bisque relevée de feuilles de citronnier

Pour un parmentier à dévorer à la cuillère

Pain de campagne aux céréales

AOP Alsace, Maison Wantz « Pinot gris » 2018



Les crêpes Suzette de la Chandeleur à La Mandarine Impériale

Poiré Brut, Domaine Julien Thurel « Athéna » 2020

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.