

Menu de la maison

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



Dodeline de caille farcie de foie gras, rémoulade de céleri
et condiment pomme, fougasse
IGP Vacluse Blanc, Domaine Chasson « Querelle de Famille » 2022



Autour d'un lapin de clapier :
L'épaule en brandade de pois-chiche pour farcir un piquillos
La cuisse en saupiquet à la moutarde
Le râble farci aux 4 herbes de Haute Provence puis rôti
Une caillette avec les béatilles, panisses
Pain de campagne aux céréales
AOP Coteaux d'Aix Rouge, Château La Coste « Grand Vin » 2017



Les crêpes Suzette de la Chandeleur
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.