

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Thon rouge de Méditerranée de pêche artisanale en tartare savoureux légèrement parfumé de vanille, coulis de tomates ananas acidulé de jus de fruits de la passion *Fougasse*

AOC Côtes du Rhône blanc, Domaine des Escaravailles « La Ponce » 2022



Filet de canette fermière rôtie, sauce «mi-figue, mi-raisin»

Potimarron «nouvelle récolte» fondant

Pain de campagne aux céréales

AOC Saint-Chinian Rouge, Château de Gragnos «Lou Daro» 2022



Tarte feuilletée aux mirabelles au parfum de bergamote

AOC Alsace Gewurztraminer Moelleux, Maison Wantz « cuvée personnelle » 2019



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.