

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Pavé de truite de chez Monsieur Meyer à l'Isle sur Sorgue en « Bellevue »

Aux poireaux sauvages, sauce verte

AOC Saint-Bris, Famille Gueguen 2022



A partager, une épaule d'agneau de lait des Pyrénées rôtie

Tombée d'épinard aux zestes d'orange, sauce carotte et cumin

AOC Vacqueyras Rouge, Domaine Les Baies Goûts « Galets rouges » 2019



C'est la Chandeleur et Sandrine a fait des crêpes Suzette...

VDN Rasteau Doré, Domaine de Girasols



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.