

Menu de la maison

Pour la semaine de réouverture à partir du 9 juin 2021

Amuse-bouche

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



Charlotte d'asperges blanches de Camargue garnie
De chair de tourteau liée d'une mayonnaise légère à la pomme verte
Crème acidulée à la pimprenelle

VdP de Méditerranée Blanc, Château Mauconseil 2017



Paleron de veau cuite 7 heures en cocotte
pour être fondant puis doré dans ses sucs
Etuvée de petits pois, fèves et pois gourmands
Sauce carotte et cumin

**AOC Côtes de Provence Rouge
Domaine La Mascaronne « Guy da Nine » 2015**



« ... Le temps des cerises... »

VDN Banyuls Rouge, Terre des Oms « Rimage » 2017



Mignardises



**60 euros hors boissons
98 euros toutes boissons comprises**

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.