

Menu de saison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées estivales

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



Salade fraîcheur de tartare de thon rouge et sériole, tomate verte,
comcombre, kiwi et fleur de concombre

AOC Châteauneuf-du-Pape blanc, Domaine Beurenard 2019



Pomme de terre de Pertuis nouvelle cuite en robe des champs
La pulpe bien beurrée et relevée à l'anguille fumée, crème de raifort
...une cuillère de caviar pour « saler »

AOC Saint-Véran blanc, Domaine Martin « Petites Chailles » 2017



Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballottine au foie gras
Figues et aubergines en appétit, sauce brillante au Banyuls

AOC Collioure Rouge, Terre des Templiers 2017



Le fromage sélectionné et affiné

Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Collioure Rouge, Terre des Templiers 2017



Tarte sablée amandine et meringuée aux myrtilles sauvages
Sorbet myrtilles

VDN Banyuls rouge, Domaine Terres des Templiers « La Serra » 2011



Mignardises

95 euros hors boissons - 145 euros toutes boissons comprises