

Menu de saison

Amuse-bouche

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



2 recettes ensoleillées a partir d'une grosse sérieole sauvage de Méditerranée

La queue en tartare au goût anisé de fenouil, tomates
AOC Ventoux Blanc, Domaine Les Baies Gouts « Miss Terre » 2019

Le dos en écailles de légumes provençaux, jus des arrêtes safrané
La ventrèche en brandade pour farci un piquillos
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine 2019



A partager, un coquelet fermier farci entre chair et peau d'une persillade aux cèpes séchés puis rôti
Tous les champignons d'une cueillette de septembre en fricassée
AOC Graves Rouge, Château Chantegrive 2016



Le fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Graves Rouge, Château Chantegrive 2016



Le grand classique des desserts d'été de la Petite Maison :
Vacherin glacé aux petits fruits rouges et noirs
VdF Domaine du Grand Calamand « Vin noir » 2017



Mignardises

90 euros hors boissons - 138 euros toutes boissons comprises