

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



«Promenons nous dans les bois, pour voir si les champignons sont là !»

Le grand classique de la Petite Maison, pour les dernières truffes Aestivum de la saison : la tarte fine aux champignons rosés, fromage frais et truffe

Pain viennois

AOC Ventoux Blanc, Domaine du Grand Jacquet «Les Planètes» 2021



Croustade garnie d'une fricassée de champignons des bois que les derniers orages ont fait pousser, œuf bio coulant, coulis de persil aillé, Fougasse

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château de la Gardine 2021



Roulé de filet de veau farci d'une duxelles de champignons, jeux de textures autour du cèpe, sauce au vin de noix *Pain de campagne aux céréales*

AOP Montpeyroux Rouge, Domaine Divem 2020



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, *Pain de seigle aux figues*

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Le framboisier pour finir l'été

VDN Banyuls Grand Cru Rouge, Terre de Templiers «La Serra» 2014



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises