

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes
Madeleine aux herbes du jardin

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



Pour débiter, 2 entrées avec les reines du printemps : Les asperges

La charlotte d'asperges vertes de Mallemort garnie de chair de crabe bleu de Méditerranée liée d'une mayonnaise légère à l'aneth et pomme, *Fougasse*
AOC Beaujolais Blanc, Domaine Pascalet 2022

Feuilleté léger aux asperges blanches de pays et aux morilles et morillons cuisinés dans un jus de volaille onctueux pour que la sauce remplisse bien tous les petits trous, œuf coulant de poule élevée en plein air, *Pain viennois*
AOC Alsace Riesling, Domaine Wantz 2019



Au choix : soit une fricassée de ris d'agneau caramélisés dans leurs sucs, soit une tranche de gigot d'agneau de lait longuement mijoté pour être moelleux
Etuvée de petits pois et fèves, sauce à la carotte et cumin
Pain de campagne aux céréales

AOC Cairanne Rouge, Domaine Brusset « Les Travers » 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 noix*
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Les premières fraises « à la diable », sorbet mandarine, cake moelleux aux agrumes
Cidre Moelleux, Domaine Julien Thurel « Automne » 2016

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises