

# Menu de saison

En amuse-bouche, 3 Bouchées printanières

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



Pressé de foie gras de canard de la Maison Masse à la rubarbe, condiment rubarbe  
Salade croquante de légumes de printemps aux fraises vertes acidulées

*Brioche feuilletée*

*Très rare, un Cidre Cormé Domaine Julien Thurel « Brut Zéro » 2021*

Courgette à la fleur farcie d'une mousseline de Saint-Jacques, jeu de textures  
autour de courgettes plurielles, jus de coquillages émulsionnés, *Pain viennois*

*AOC Coteaux d'Aix Blanc, Château de Vignelaure 2022*



Un grand classique de la cuisine printanière :

Fricassée de volaille fermière cuisinée au vin jaune, aux morilles et à la crème

Asperges et gnocchis de pomme de terre

*Pain de campagne aux céréales*

*AOC Alsace Riesling, Domaine Wantz 2019*



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 fraises de la Barrière à Cucuron, « à la diable », glace à l'eau de fleur d'oranger et  
vanille, Cake moelleux aux agrumes

*VDN Muscat de Rivesaltes, Domaine Vinocéros*

*Eaux Système Cryo, Café*

**120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises**