

# Menu de saison

En amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



La recette « iconique » de la Petite Maison :

La tarte fine et croustillante de fromage frais et de champignons de Paris, une généreuse râpée de truffe d'été « Tuber Aestivum », *Petit pain viennois*

***AOC Alsace Riesling, Maison Wantz Cuvée Stein » 2019***



Raviolis garnis d'une farce savoureuse aux crevettes sauvages  
et nappés d'une Sauce Cardinale, *fougasse au fenouil*

***AOC Ladoix Blanc, Domaine Pierre Ravaux 2022***



Poitrine rôtie de pigeon du Pornic élevé en volière face à la mer, la cuisse en  
ballotine aux béatilles

Fricassée de haricots verts et girolles, sauce brillante aux olives

*Pain de Campagne aux céréales*

***AOC Côteaux d'Aix Rouge, Château Vignelaure 2016 (Servi en Magnum)***



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***



Nougat glacé aux miel et amandes de Cucuron

Salade fraîcheur de melon à l'orgeat

***Moût de raisins partiellement fermenté, Château Vignelaure « L'or » 2023***

***Eaux Système Cryo, Café***

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