

Menu de saison

En amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



2 recettes fraîches et gourmandes avec une liche géante et sauvage pêchée en Méditerranée

**Tartare de liche et de thon rouge aux asperges blanches
Vinaigrette aux agrumes, herbes et fleurs du jardin, Fougasse
AOP Bourgogne Rosé, Domaine Denis Mortet 2022**

Puis

**Noisette de liche cuite meunière, mousseline de brocoli émulsionnée à l'huile d'olive « fruité noir », condiment d'une grenobloise, Pain viennois
AOC Coteaux d'Aix Blanc, Château de Vignelaure 2022**



**Poitrine de volaille fermière et labélisée pochée dans un bouillon de champignons des près et des bois que les récents oranges ont fait pousser, ail des ours et courgette à la fleur farcie de duxelles
Pain de campagne aux céréales**

AOC Pernand-Vergelesses Domaine d'Ardhuy « Les Boutières » 2023



**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 au citron
IGP Vaucluse Moelleux, Vignobles Chasson « Amnésie »**

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises