

# 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***



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

***AOC Beaujolais Blanc, Domaine Pascalet 2022***



Ravioli vert garni d'une brandade douce de haddock, coulis d'ortie et bouillon à l'ail des ours, *Pain viennois*

***AOC Alsace Riesling, Domaine Wantz 2019***



A partager, une poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau d'un beurre de morilles séchées puis rôtie, sauce aux morilles fraîches et vin jaune, cœur de laitue farci et braisé, *Pain de campagne aux céréales*

***AOC Collioure Rouge, Cellier des Templiers « Premium » 2018***



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**