

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes  
**Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison**



Le grand classique de la Petite Maison :  
Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et fromage frais  
Une généreuse râpée de truffe d'été « tuber aestivum », *Petit pain viennois*  
**AOC Alsace Riesling Grand Cru Wiebelsberg**  
**Domaine Charles Wantz 2015**



Paleron de veau longuement mitonné pour être fondant puis doré dans ses  
sucs, sauce carotte et cumin, étuvée de petits pois et fèves  
*Pain de campagne aux céréales*  
**AOC Rasteau Rouge, Domaine Beurenard 2022**



Un autre de nos grand classique, la tarte sablée amandine et meringuée à la  
rhubarbe, glace vanille  
**Ratafia Champenois, Domaine Julien Chopin « Chardonnay »**

**Eaux Système Cryo, Café**

**80 euros hors boissons - 125 euros toutes boissons comprises**

**Supplément : 15 euros**  
**Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron**  
**et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici**

*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.*  
*Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension*  
*Tous nos plats comportent les 14 allergènes majeurs A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N.*  
*La liste détaillée des produits allergènes est consultable sur demande.*