# *Menu de la maison*

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

**Tartare de thon « obèse » aux saveurs provençales, écailles de courgette et caviar d'aubergines fumées, *Fougasse anisée***
***AOC Les Baux de Provence Blanc, Domaine de Métifiot 2023***

**Epaule d'agneau AOC de Sisteron cuite 7 heures pour être moelleuse puis dorée dans ses sucs, coulis de piperade, bouillon de haricots cocos blancs et verts lié de pistou, *Pain de Campagne aux céréales***
***AOC La Clape, Château Rouquette « Cuvée Amarante » 2019***

**Macaron garni de framboises et d'une crème légère à l'eau de rose**
***VDN Banyuls Rouge, Terre des Templiers « Mise précoce » 2021***

***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 ne proposons pas de menus végans, végétariens, sans lactose ou sans gluten. D'autre part nous ne savons pas gérer les allergies graves.**

*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.*