

# Menu de saison

En amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



Grecque de légumes printaniers, effiloché de ventrèche de Liche de Méditerranée confite à l'huile d'olive, herbes et fleurs du jardin, *Fougasse AOP Bourgogne Rosé, Domaine Denis Mortet 2022*



Filet de daurade royale sauvage de Méditerranée cuit meunière, mousseline de brocoli et condiment d'une grenobloise, *Pain viennois AOC Coteaux d'Aix Blanc, Château de Vignelaure 2021*



Poitrine de volaille fermière et labélisée pochée dans un bouillon de champignons des près et des bois que les récents orages 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***



Vacherin glacé aux fraises de la Barrière à Cucuron et fleur de sureau  
***IGP Vaucluse Moelleux, Vignobles Chasson « Amnésie »***

***Eaux Système Cryo, Café***

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