

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées estivales

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



Sur un crémeux de crustacé, la chair de crabes bleu de Méditerranée
Liée d'une mayonnaise légère à l'aneth, fenouil et pomme verte
Sucs de tomate acidulé

AOC Sancerre blanc, Comte Lafond, Domaine de Ladoucette 2022



Poitrine de pintade fermière labélisée farcie entre chair et peau d'un beurre
de poivron confit puis rôtie

Bouillon de haricots coco et courgettes au pistou

AOC Terrasses du Larzac rouge, Domaine Les vignes oubliées 2020



Petit pot de marmelade de pêche de vigne d'Henri Sabatier
et de glace à la verveine
Cromesquis de brioche perdue

VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de Coyeux « Elegans » 2020



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

70 euros hors boissons - 110 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.