

Menu de saison

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



Artichaut poivrade et foie gras de canard, vinaigrette aux noisettes
AOP Alsace Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglantz, Domaine Bott-Geyl 2015



Dos de sandre cuit au plat, sauce relevée d'un trait de kirsch
Petits pois et œufs de brochet fumés
AOP Viré-Clessé Blanc, Domaine de la Bongran 2020



Paleron de veau fermier français longuement mitonné pour être fondant puis doré dans ses sucs, morilles cuisinée à la crème et au vin jaune, asperges
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine
« Génération Marie Léoncie » 2021*



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Le dessert gourmand de Sandrine : « Tagada, tsoin, tsoin ! »
VDN Banyuls Blanc, Domaine Terre des Templiers « Fontaulé » 2021



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises