

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Poulpe grillé, vinaigrette aux petits légumes
crème au fromage blanc

Pacherenc du Vic Bihl – Domaine Laougue 2023

ou

Carpaccio de radis multicolores, pesto de roquette,
pickles de légumes croquants

Cervoles Colors – Costers del Segre 2022

--

La pêche du jour,
risotto noir au mascarpone et citron confit,
émulsion d'une bisque de homard

Ventoux « 3 Villages » - Château La Croix des Pins 2023

ou

Pavé de rumsteck sauce au miso blanc,
purée de pommes de terre légèrement aillée

Côte de Provence – Château Tour Saint Honoré - 2022

--

Charlotte à la poire, sauce chocolat

ou

Panacotta vanille Bourbon et son granola

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€

Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

Formule boissons le midi (2 verres de vin en accord + ½ eau) à 17€