

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Crudo de daurade, aso blanco, citron vert et tomates confites

Loire - VDF- « Chapeau Melon » - Domaine Huchet- 2024

OU

Pissaladière maison, servie tiède

IGP - Alpes de Haute Provence - « Les Coquelicots » - Domaine Rousset- 2023

Pêche du jour, beurre blanc tomate basilic

Alsace Riesling « Vignoble de Trovium » Domaine Mochel - 2024

OU

Pluma de porc blanc mariné au miel de fleurs,
légèrement épicé. Bibalakas et pommes robes

Languedoc - « For Me » - Domaine Rimbart - 2023

Brioche perdue maison, abricot

Et mousse de fromage blanc

OU

Dôme citron jaune et noir,

Tuile croquante

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ (39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ (33€ au déjeuner)

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