

# MENU BISTRONOMIE

## Amuse-bouche

Tartare de thon rouge, éventail d'avocat,  
Crufiture de framboise et balsamique

Loire- VDF- chapeau melon- Jeremie Huchet- 2024

OU

Rosace de melon et jambon de Parme, gel de porto rouge

Rosé- Côtes de Provence- « A flot » - Domaine La navicelle- 2023

----

La pêche du moment, aubergine japonaise,  
Fromage frais à l'ail, brunoise provençale, beurre blanc

IGP- Alpes de hautes Provence- Les coquelicots- Domaine Rousset- 2023

OU

Filet de canette rôtie, sauce aux fruits de la passion  
Légumes du soleil grillées, petites herbes

Cahors- Calcaire- Château les Croisilles- 2021

----

Soupe de fraise d'Alsace, glace vanille

OU

Finger cacahuètes caramel chocolat

----

## 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)