



Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 5 avril et déjeuner du lundi 6 avril

Amuse-bouche

Raviole de fromage frais, bouillon de laitue, légumes printaniers

Domaine Richaud, blanc 2024, AOP. Cairanne

Agneau de la Roque d'Antheron, asperges vertes du Pays,
Jus à la menthe

Domaine d'Ardhuy, Les Boutières, rouge 2022, AOP. Pernand-Vergelesses

Chèvre de Rognes, confiture de tomates vertes

Carrément chocolat-praliné

Chambord, liqueur de mûre

Menu (hors boissons)

75 € par personne.

Accord Mets & Vins

25€ par personne.

Un verre de vin différent servi sur l'entrée, le plat et le dessert

RESERVATION 06.11.42.05.72

Ou sur notre site internet restaurantlapetiteverriere.com

