

ENTRÉES

LA RAVIOLE DE CRUSTACÉS 23 €
JUS DE TÊTE AU LAIT D'AMANDES ET CRUMBLE D'OIGNONS

FOIE GRAS DE CANARD ZÉBRÉ 25 €
CHUTNEY DE POMME ET GINGEMBRE

ARTICHAUT POIVRADE FRIT ET RÉMOULADE DE CALAMARS 20 €
CRÉMEUX DE MAÏS

ASPERGES VERTES AU PISTOU DE FEUILLES DE FÈVES 26 €
OEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE CITRONNÉE ET NOISETTES DU PIEMONT

PLATS

BRANDADE DE VOLAILLE DES VALLÉES DES PAILLONS 28 €
PARMENTIER DE CUISSÉS CONFITES

TRAVERS ET MIGNON DE PORC AU GINGEMBRE ET CLÉMENTINE 30 €
BUTTERNUT ET CALISSONS DE POLENTA AU PARMESAN

QUEUE DE LOTTE RÔTIE À LA FLEUR DE THYM 32 €
HARICOTS COCO BLANC AU JUS D'ORANGE ET SAFRAN DU BROCC

BAR RÔTI À L'ORIGAN 32 €
JUS DE PERSIL, PATATES DOUCES ET FUMET DE BALSAMIQUE

RISOTTO CRÉMEUX AU JUS DE BETTERAVES 28 €
ARTICHAUT BARIGOULE

DESSERTS

TARTE AU CITRON DE PAYS 14 €
CRÉMEUX DE CHOCOLAT LACTÉ ET SORBET CITRON DE MENTON

DÔME DE POMME AUX AGRUMES & MIEL 14 €
CRAQUELIN AU PRALINÉ, CRÉMEUX DE CHIBOUST

FEUILLETÉ CARAMELISÉ DE POIRE À LA ROSE 14 €
CRÈME GLACÉE D'EAU DE ROSE DE LUCÉRAM

SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS 14 €

« **UN LIEU DE VIE ET D'ENVIES** »

LE CHEF VOUS LAISSE LE CHOIX DE COMPOSER VOTRE MENU

MENU AUX 3 ENVIES ~ 50 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU AUX 4 ENVIES ~ 75 €
MENU SERVI UNIQUEMENT LE SOIR SELON L'ENVIE DU CHEF
MENU UNIQUE POUR TOUTE LA TABLE

MENU DE LOU ~ 18 €
JUSQU'À 10 ANS



ENGLISH MENU