

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

LA COURGETTE FLEUR COMME UN BARBAJUAN 22 €
JUS DE MAÏS ET EXTRACTION DE CAROTTES AU PIMENT D'ESPELETTE

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

QUASI DE VEAU AU SOJA ET PAPRIKA AUX FÉVETTES 33 €
PURÉE D'AUBERGINES AU CUMIN ET COULIS DE POIVRONS
À L'HUILE DE VERVEINE

TRUITE DU CIANS JUSTE RÔTIE AU CURRY 34 €
MOUSSE D'AVOCATS AU MISO ET LÉGUMES VERTS PRINTANIERES

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