

## 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

**TARTE TATIN DE TOMATES CONFITES AU CHÈVRE FRAIS CONTOIS 24 €**  
POUSSES DE BASILIC

## 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

**SALADE DE FRAISES DE PAYS 14 €**  
CRÉMEUX YAOURT, FINANCIER CITRON VERT,  
GEL DE FRAISE AUX ÉPICES ET GLACE AMANDE DOUCE

**FEUILLETÉ CARAMÉLISÉ 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