

ENTRÉES

LA RAVIOLE DE CRUSTACÉS 23 €

JUS DE TÊTE AU LAIT D'AMANDES ET CRUMBLE D'OIGNONS

OMBRINE MARINÉE AUX ÉPICES 25 €

MOUSSE DE FENOUIL ET CÉLERI, SALADE DE FENOUIL ET RADIS AU SHISO, OEUFS DE SAUMON

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 CUISSES 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 PRINTANIER

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 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