

La Carte d'automne ...

Foie frais de Canard Robert Dupérier
rôti | jeunes navets | bigarade
36 €

Noix de coquilles Saint Jacques
justes saisies | grenobloises
38 €

Coquillages & caviar
cuits | crus | granité iodé
39 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / noisette
34 €

Bar sauvage
topinambours | noix | caviar
55 €

Merlu de ligne
salsifis | girolles | jus de rôti
45 €

Veau Français
panais | coques | salicornes
46 €

Chevreuril de chasse
courges | chartreuse | timut
49 €

Palombe
cuisinée en cocotte / cèpes & oignons doux / jus composé
48 €

Griottes
Soufflé / crème glacée pistache
18 €

Poires à maturité
jeux de textures / safran
16€

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille ganache fève de tonka / granité
18 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / framboises
18 €

Fromages fermiers affinés
20 €

Dégustation ...

Noix de coquilles Saint Jacques
-
Foie frais de canard Robert Dupérier
-
Merlu de ligne
-
Veau français
-
Poires à maturité
-
Chocolat & café pure origine

Entrée | Poisson | Viande | Dessert 75 €
L'ensemble du Menu 95 €

Accord mets et vins 4 Actes 38 €
Accord mets et vins 6 Actes 48 €

Signatures ...

Collection de bleda-raba Philippe Auda
-
Coquillages & caviar
-
Bar sauvage
-
Chevreuil de chasse
-
Soufflé
-
Sphère choco-or

Entrée | Poisson | Viande | Dessert 98 €
L'ensemble du Menu 130 €

Accord mets et vins en 4 actes 45 €
Accord mets et vins en 6 actes 65 €

Retour du Marché du mois de Décembre

Céphalopodes
beaux légumes & consommé d'un pot au feu

Lapin Français
gibelotte / garniture d'hiver cuisinée

Ou

Truite sauvage
cuisson douce / racines / hollandaise

L'idée d'une forêt noire ...

2 verres de vin (12 cl) - ½ eau * hors chateldon – café

48€

Ce menu est servi au déjeuner du Mardi au Vendredi

sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte