

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
49 €

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

Veau Français
panais | coques | salicornes
46 €

Chevreuril de chasse
courges | chartreuse | timut
49 €

Retour de Chasse à plume
cuisinée en cocotte / cèpes & oignons doux / jus composé
48 €

Abricots
Soufflé / crème glacée aux effluves de romarin
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

Dégustation en 4 actes 69 €

Dégustation en 6 actes 89 €

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

-

Chevreuril de chasse

-

Soufflé

-

Sphère choco-or

Signatures en 4 actes 95 €

Signatures en 6 actes 130 €

Accord mets et vins en 5 actes 45 €

Accord mets et vins en 7 actes 65 €

Retour du Marché du mois d'octobre

Œuf bio

meurette | condiments cuisinés

-

Tombe sauvage

légumes d'automne | bouillon de roche mousseux

Ou

Cochon

grenailles | choux rouge | jus moutardé

-

Paris Brest

praliné | amandes

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

45€

Ce menu est servi au déjeuner du Mardi au Vendredi

sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte