

La Carte d'Hiver

*Foie frais de Canard Robert Dupérier
poché en pot au feu, légumes et racines d'hiver*
36 €

*Coquillages & caviar
cuits, crus et granité iodé*
39 €

*Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta, gingembre, noisette-truffe*
34 €

-

*Bar sauvage
brunoise et lait de topinambours fumé, noix, caviar*
55 €

*Rouget de roche
brocoletti pourpre, condiment abricot-safran
jus carnassier*
45 €

-

*Caneton mi-sauvage Pierre Duplantier
Jeux de navets de Pays, sauce bigarade
la cuisse en choux farci, consommé et pickles*
46 €

*Chevreuril de chasse
courges, chartreuse et poivre timut*
49 €

-

*Griottes
Soufflé & crème glacée pistache*
18 €

*Agrumes
pain d'épice, kumquats, citron*
16€

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

*Genièvre & mélisse
cassis fermenté, chocolat blanc*
18 €

Fromages fermiers affinés
20 €

Prix nets Service Compris

Dégustation

**Foie frais de canard Robert Dupérier*

-

*Poupe de Méditerranée
pois chiches à l'eau de cendre & cueillette sauvage*

-

**Rouget de roche*

-

**Caneton mi-sauvage Pierre Duplantier*

-

Genièvre & mélisse

-

**Agrumes*

*Menu * 75 €*

L'ensemble du Menu 95 €

Signatures

Collection de bleda-raba Philippe Auda

-

**Coquillages & caviar*

-

**Bar sauvage*

-

**Chevreuil de chasse*

-

Soufflé

-

**Chocolat & café pure origine*

*Menu * 98 €*

L'ensemble du Menu 130 €

Retour du Marché du mois de Mars

*Poireau Philippe Auda
vichyssoise, crumble & crème glacée moutarde*

*Bourride de lotte
légumes de saison*

Ou

*Bœuf de race Française
pris dans le cœur de rumsteak, betteraves, jus marsalla*

*Saint honoré
un classique gourmand*

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

48€

Ce menu est servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte