



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

Langoustines rôties au beurre de marjolaine,

Girolles, Poutargue & bisque au vin jaune

[à la carte 36€]

Ou

Asperge blanche grillée sur la flamme,

Gravlax de thon rouge & hollandaise poivrée

[à la carte 34€]

Saint-Pierre laqué au fenouil sauvage,

Fleur de courgette, seiche grillée & morilles

[à la carte 48€]

Ou/Et

Agneau de Sisteron en trois façons,

La selle en croûte de sirop d'érable, carotte & piment rouge

L'épaule confite, ricotta fumée & ciboule

La poitrine en pastrami, fèves & sureau

[à la carte 52€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

Faiselle fermière, servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

Fraise Mara des bois,

Praline rose, brebis frais & agastache

[à la carte 16€]

Ou

Feuille à feuille chocolat Manjari,

Ail noir de la maison Boutarin, café & calamansi

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



MENU DEGUSTATION 115€

Disponible à partir du samedi 11 Mai !

Tourteau en gelée de Kaffir,
Caviar bio de Neuvic, daïkon & arachides

Raviole de jaune d'œuf à l'ail des ours,
Chèvre frais, escargots & asperges vertes

Sandre de la Baume-d'Hostun nacré,
Morilles, burrata & jus à la moelle

Ris de veau rôti à la sarriette,
Fèves & fougasse croustillante au poivre vert

Framboises,
Citron noir & sorbet poivron rouge

Le miel d'Antonin,
Pomme façon tatin & cardamome noire

MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

Entrée, plat & dessert

MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert