



## MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

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

**Omble chevalier de chez Murgat, grillé à l'unilatéral,**  
Jaune d'œuf de Corrençon en raviole ouverte & trompettes

[à la carte 34€]

Ou

**Foie gras de canard mi-cuit au magret fumé,**  
Pain de maïs toasté & oignons confits au sirop d'érable

[à la carte 34€]

---

**Turbot nacré, cuit au beurre salé,**  
Truffe Uncinatum, ricotta & jeunes poireaux

[à la carte 48€]

Ou/Et

**Le bœuf en deux façons,**  
Le filet sur la braise, panais, ail & sauce diable  
La queue en barbajuan, oignon rouge & arachides

[à la carte 48€]

---

**Fromages affinés,** sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

**Faiselle fermière,** servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

---

**Figue confite au rhum ambré,**  
Mélasse de mûres, brebis & cannellé

[à la carte 16€]

Ou

**Finger aux marrons & riz soufflé,**  
Calamansi, noix fraîches & praliné

[à la carte 16€]



## MENU DEGUSTATION 115€

**Tomate confite une nuit au safran,**  
Yaourt de brebis & fenouil sauvage

**Cuisse de grenouille au shiso,**  
Paloise, girolles & noix

**Homard bleu en deux façons :**  
La pince grillée à la pancetta,  
*Brocoli, chèvre & aigre douce à la griotte*  
&  
La queue en médaillon, rôtie au beurre de marjolaine,  
*Pomme de terre des canuts & bisque crémeuse*

**Filet de veau sur la braise,**  
Anchois de Cantabria, chou-fleur & olive noire

**Fraicheur de yuzu & limoncello,**  
Mousse noisette & gavotte

**Prune crue & confite,**  
Pécan & sorbet lavande

**CARTE REDUITE POUR LES DINERS DU MARDI & DU MERCREDI SOIR !  
(HORS VACANCES SCOLAIRES)**

**SEUL LE MENU INTUITION [retour de Marché] EST DISPONIBLE :**

**ENTREE, PLAT & DESSERT\* 52€**

**OÙ**

**ENTREE, POISSON, VIANDE & DESSERT\* 72€**

**\*(2 choix d'entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 choix de desserts)**

**MENU INTUITION 52€**

[Retour du marché]

**Entrée, Plat & Dessert**



**MENU ENFANT 17€**

[jusqu'à 10 ans]



**Plat et Dessert**