



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 94€

Tataki de thon rouge à la lavande,
Brousse de la Crécia, haricots verts & rhubarbe
[à la carte 32€]

Ou

Foie gras de canard en feuille de figuier,
Figues & piment doux
[à la carte 34€]

Lotte rôtie au beurre de citronnelle,
Petits pois, cecina de bœuf & Saté
[à la carte 48€]

Et/Ou

Cochon de lait grillé à la marjolaine,
Girolles, polenta au citron confit & jus au poivre vert
[à la carte 48€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot
[en supplément 16€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis
[en supplément 7€]

Abricot Bergeron en textures,
Amandes fraîches, fleur d'oranger & verveine
[à la carte 16€]

Ou

Chocolat noir Manjari de chez Valrhona,
Sorbet au yaourt fumé & sauge du jardin
[à la carte 16€]



MENU DEGUSTATION 125€

Accord mets & vins 42€
(5 verres de 8cl)

Tomate ancienne, confite une nuit au safran,
Vieux balsamique & lait de brebis au fenouil sauvage

Sandre de la Baume-d'Hostun juste nacré,
Truffe Aestivum, courgette jaune et sa fleur, clairette de Die

Homard bleu en deux façons :
La queue rôtie dans son beurre, betterave & mûre sauvage
&
La pince fumée au foin, ricotta & betterave lactofermentée

Agneau de l'Isère,
L'épaule fondante en pastrami & la selle grillée,
Aubergine cendrée, Paris frais & réglisse

Sorbet fromage blanc,
Kiwi, concombre & Chartreuse verte

Pêche blanche,
Sangria à la violette & sablé breton