

MENU DE NOËL

110€ (hors boissons)

Menu unique disponible le 24 décembre pour le dîner & le 25 décembre à déjeuner

Escargot du Vercors au beurre d'ail,
Ravioles de betterave à la ricotta fumée, lard de Colonata & Meurette

Omble chevalier de chez Murgat,
Chou fermenté au Carvi, poire & beurre blanc à la Clairette de Die

Canard de la ferme de JC en deux façons :
Le filet sur la braise, laqué au Miel du Jardin,
Cardon confit au piment doux
La cuisse en pithiviers à la farine d'épeautre,
Foie-gras & jus au foin

Fromage blanc battu à l'huile de Noix,
Fougasse au romarin toastée

Ecrin de Noël,
Mousse marron, clémentine et biscuit Alhambra

Chariot des 13 desserts,
Comme en Provence...