

A la Carte

Pour Commencer

Le Foie Gras	18 €
De Canard, Echine fumée, Gelée Fleur de Cerisier, Chutney de Cranberry	
Le Saumon	18 €
d'Ecosse Label Rouge, Fumé, Mi cuit, Tartare & Rillettes	
Le Pâté en Croute	16 €
De Viandes de nos montagnes, Andouille du Val d'Ajol, Céleri Pomme Granny	
La Crevette	16 €
Pétoncle & Poulpe, Bouillon Thaï et Petits Légumes	

Pour Suivre

La Gambas	28 €
A la plancha Risotto crémeux au Cœur de Massif de la Ferme des Gravieres Sauce Crustacés	
Le Thon	25 €
Mi cuit Asperges Blanches, lard de Pays, pickles d'oignons Crème légère au Citron	
Le Poulet de la Ferme du Lejol	25 €
Blanc en Croustillant, Cuisses en Ballottine & Trompettes Betterave & Pomme de Terre Coin de Rue Jus de Carcasse	
Le Bœuf	28 €
Sélection du Chef Pomme Purée bien beurrée, Profiterole Cumin, Munster de Pays Jus de Veau légèrement poivré	