



*Menu du Dejeuner  
du Nouvel An*

WEDNESDAY, JANUARY 1ST, 2025

Jerusalem artichoke with brown beer, black truffle and buckwheat

Roasted scallops with persimmon condiment

Pithiviers of pigeon with truffled foie gras, winter salad

Creamy Banon cheese and rose hips

Citrus pre-mix

Drôme chestnut, creamy vanilla and maci

or

Sweet saffron with meadowsweet, squash

6 courses | 185€ per person, drinks not included

Prices in € - Taxes and service included

Meat from France - List of allergens available on request





*New Year  
Lunch*

MERCREDI 1ER JANVIER 2025

Le topinambour à la bière brune, truffe noire et sarrasin

La noix de Saint-Jacques rôtie, condiment de kaki

Le pithiviers de pigeon au foie gras truffé, salade hivernale

Crèmeux de Banon et cynorhodon

Prémices d'agrumes

Le marron Drômois, crèmeux de vanille et maci

ou

Douceur de safran à la reine des prés, courge

6 temps | 185€ TTC par personne hors boissons

Prix en € - Taxes et service compris

Viandes origine France - Liste des allergènes consultable sur demande

