

Les Menus



Premier pas d'Hiver

Coquilles camarguaises, fraîcheur herbacée à la chartreuse

Topinambour tourbé et céréales crémeuses

Noix normande meunière, liaison de corail et persimon brûlé

Baudroie méditerranéenne, herbes hivernales aux agrumes

Pigeonneau aux saveurs boisées et torrifiées,
tubercule d'hiver et bouton jaune

La tomme de brebis crémeuse, églantier
et cueillette de forêt hivernale
Supplément 12€

Amorce sucrée

Marron Drômois, crémeux vanille à la reine des près

ou

Safran glacé, douceur de courge et macis

6 services 80€


8 services 110€

The Menus



 First step of winter

 Oyster, Chartreuse herb's freshness

 Smoked and roasted Jerusalem artichoke,
peated cereals

Scallops « Meunière », vietnamese coriander and burned
persimmon

Mediterranean monkfish with winter herbs and citrus


 Smoked and roaster pigeon, parsnip and coffee flavor

Creamy sheep's tomme, forest gathering
Supp 12€

 Sweet introduction

 Drôme's chestnut, vanilla and meadow

or

 Iced safran, softness of squach and netmeg flower

 **6 services 80€**

8 services 110€

Prices in € - Taxes and service included
Meats from France - The list of allergens is available on request

