

# 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 rouge des champs fumée

Baudroie méditerranéenne, herbes hivernales aux agrumes



Ris aux saveurs boisées et torréfiées,  
tubercule d'hiver et bouton jaune

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



Amorce sucrée



Marron Drômois, crèmeux vanille à la reine des prés

ou



Safran glacé, douceur de courge et macis



6 services 90€

8 services 125€


# The Menu



First step of winter



Oyster, Chartreuse herb's freshness



Smoked and roasted Jerusalem artichoke,  
peated cereals



Scalops « Meunière », vietnamese coriander and  
smoked beetroot



Mediterranean monkfish, winter herbs and citrus



Sweetbread, parsnip and coffee flavor

Creamy sheep's tomme, forest gathering  
Supp 12€



Sweet introduction



Chestnut from Drôme, vanilla and meadowsweet

or



Iced safran, softness of squash and netmeg flower



**6 services 90€**

**8 services 125€**

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