



MENU DÉGUSTATION 69€

SERVI EN 6 ÉTAPES - POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Deux entrées, un poisson, une viande, un pré-dessert et un dessert

MENU 16ÂME 59€

SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

FOIE GRAS

Foie gras français mi-cuit, poire, amandes, pistaches et brioche

TURBOT

Turbot sauvage, cuit au beurre moussieux, risotto d'épeautre des Hautes-Alpes, émulsion crémeuse

AGNEAU DES HAUTES-ALPES

Agneau rôti en croûte d'herbes, purée pommes de terre, artichauts et poudre d'olives noires
Panoufle grillée à la coriandre

FROMAGE +10€

Espuma de reblochon, compotée d'oignons, sorbet Granny Smith, poudre de lard

BANANE

Compotée banane au caramel, espuma confiture de lait, glace banane, noix de pécan caramélisées, streussel chocolat

OU

MANGUE VANILLE

Parfait glacé mangue, crémeux vanille, biscuit dacquoise, sorbet du moment

