



# Les Menus

3 temps 68€ | 4 temps 89€

## Les Entrées

Asperge blanche rôtie, sabayon à la fleur de mimosa, coulis d'ortie et lierre terrestre

Gnocchi de petits pois, émulsion de cresson à la fleur de lavande

## Les Plats

La sole cuite meunière, navet primeur et brocoli au bourgeon de sapin, sauce à manger

L'agneau du pays au herbes, cœur de sucrine grillé, alliacé et jus corsé

## Le Fromage Travailleur


Le Picodon crémeux  
Supplément : 12€

## Les Desserts

Les fraises Drômoises, crème glacée au lait de brebis et herbes du jardin

Le chocolat Tulakalum fumé, amande caramélisée, sorbet oseille et sauge

Prix en € - Taxes et service compris  
Viandes origine France - Liste des allergènes consultable sur demande





# The Menus

3 services 68€ | 4 services 89€

## Starters

Roasted white asparagus,  
mimosa flower sabayon, nettle and ivy coulis

Pea gnocchi,  
watercress emulsion with lavender flower

## Mains

Sole meunière,  
turnip and broccoli with fir buds,  
to eat-sauce

Country lamb with herbs,  
grilled sucrine, alliace and juice

## Cheered Cheese

Creamy Picodon  
Extra charge 12€

## Desserts

Local strawberries,  
sheep milk with garden herbs ice cream

Smoked Tulakalum chocolate,  
Caramelized almonds,  
sorrel and sage sorbet

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

