

# Les Menus

 Premier pas d'hiver

Coquilles camarguaises, fraîcheur herbacée à la chartreuse

 Topinambour tourbé et céréales crémeuses

Gambas du Grau du roi à la flamme  
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 aux fleurs,  
verveine et gentiane  
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€

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

# The Menu

 First step of winter

 Oyster, Chartreuse herb's freshness

Smoked and roasted Jerusalem artichoke,  
peated cereals

Flambéd gambas from Grau du roi  
and smoked beetroot

Mediterranean monkfish, winter herbs and citrus

 Sweetbread, parsnip and coffee flavor

Creamy cow's tomme, verbena and gentian  
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