



Les Menus



Premier pas d'automne



Le chou fleur tourbé au miso d'orge,
crémeux de sarrasin

Mini violette aux basilics
du château et agastache



Moule de Bouzigues, nectar de prune fermentée

Truite ardéchoise, cueillette de forêt
rafraichie au saké



Dos de gibier rôti, trévis à la liqueur de noix et kimchi

La tomme aux fleurs,
verveine et gentiane
Supplément 12€



Amorce sucrée



Chocolats herbacés, estragon du Pérou et tuile légère

ou



Prune jaune, peaberry grand cru et douceur torréfiée



6 services 90€

8 services 125€

The Menus

 First step of Automm

 Peat-smoked cauliflower with barley miso
and buckwheat cream

Purple eggplant with castel
basils and agastache

 Bouzigues mussel,
fermented plum nectar

Ardèche trout with forest mushrooms and herbs, lightly
chilled with Sake

 Roasted game loin, treviso with walnut
liqueur and Kimchi

Creamy cow's tomme, verbena and gentian
Supp 12€

 Sweet introduction

 Herbaceous chocolates,
peruvian tarragon and a delicate tuile

or

 Yellow plum, Grand cru peaberry, and roasted sweetness

 6 services 90€

8 services 125€

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

