



Les Menus

 Premier pas d'automne

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

Le céleri rave, infusion de sous-bois et poutargue

 Moule de Bouzigues, nectar de prune fermentée

Truite ardéchoise, cueillette de forêt
rafraîchie 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 95€

8 services 135€

The Menus

 First step of Automm

 Peat-smoked cauliflower with barley miso
and buckwheat cream

Celeriac, forest infusion and bottarga shavings

 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 95€

8 services 135€

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

