

Les Menus



Premier pas d'hiver



Coquilles Camarguaises,
fraîcheur herbacée à la Chartreuse



Ecorce noire de terre
douceur de langue épicée et maci

Encornet rouge de méditerranée grillé,
kabocha confite, poutargue et camomille

Truite ardéchoise, panais fumé
rafraichie au saké



Le Ris aux saveurs boisées et torrifiées
tubercule d'hiver

La tomme aux fleurs,
verveine et gentiane
Supplément 12€



Amorce sucrée



Chocolat fumé, orge maltée et douceur de vanille

OU



Poire de terre, crémeux de macadamia et fraîcheur de cidre



6 services 95€

8 services 135€

The Menu



First step of winter



Camargue scallops,herbal
freshness with Chartreuse



Black earthen bark,
spiced calf's tongue, mace

Grilled Mediterranean red squid, candied kabocha,
bottarga and chamomile.

Ardèche trout with Smoked parsnip and herbs, lightly
chilled with Sake



Sweetbreads, woody and toasted flavors
winter tuber

Creamy tomme, verbena and gentian
Supp 12€



Sweet introduction



Smoked chocolate, malted barley and gentle vanilla

or



Yacón, macadamia cream and cider freshness



6 services 95€

8 services 135€

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