



Les Menus



Gambas confites à l'huile,
main de Bouddha et carottes

Picodon à la manière du Champsaur,
senteurs mentholées à l'amande



Betterave déshydratée
jus de bœuf, moutarde et épeautre



Entre rivière et sous-bois poivrés

Rouget mariné, douceur de capucine,
ragout de seiche, blettes et XO



De Sisteron à Collioure en passant par Nyons

Perdu entre Vercors et Isère

Supplément 12€

Amorce sucrée



Chocolat fumé, orge maltée et douceur de vanille

ou



Baba pamplemousse, fleur d'oranger et douceur d'amande



6 services — 95€

8 services — 135€



Menus

 Oil confited-prawns,
Buddha's hand and carrots

Champsaur-style picodon cheese,
almond-tinged menthol aromas

 Dehydrated beetroot,
beef jus, mustard and spelt

 Beetween river and peppery underwoods

Marinated red mullet,
nasturtium softness, cuttlefish stew, chard and XO

 From Sisteron to Collioure via Nyons

Lost between Vercors et Isère
Supp. 12€

Sweet prelude

 Smoked chocolate, malted barley and vanilla softness
or
 Grapefruit baba, orange blossom and almond softness

 6 services — 95€

8 services — 135€