



# Le Dejeuner

## Betterave

Confite dans son jus, bouton de rose,  
poivre long et amaretto

## Truite saumonée

Fumée aux pommes de pins,  
rémoulade de cèleri et sauce à manger

## Morilles

Farcies de boudin blanc,  
ail des ours, jus d'oignons au café

## Maigre maturé

Artichauts texturés,  
anis et sauce de braisage émulsionnée

## Veau

Asperge brûlée,  
carvi et sabayon de moelle

## Vercors provençal

Supplément fromage 12€

## Pamplemousse

Baba imbibé, fleur d'oranger,  
douceur d'amande

ou

## Champignons

Tarte soufflée, caramel sous-boisé,  
crème glacée aux mousserons

## Déjeuner en 3 services — 85€

Avec viande ou poisson et dessert au choix

## Déjeuner en 6 services — 115€

Avec dessert au choix



# Lunch Experience



## Beetroot

Candied in its juice, rosebuds,  
long pepper and amaretto

## Salmon trout

Smoked with pine cones,  
celery rémoulade and a dipping sauce

## Morel mushrooms

Stuffed with white sausage,  
wild garlmic, onion juice ith coffee



## Aged sea bass

Textured artichokes,  
anise and emulsified braising sauce



## Veal

Seared asparagus,  
caraway and bone marrow sabayon

## Vercors provençal

Cheese supplement 12€



## Grapefruit

Soaked baba, orange blossom,  
almond cream

or



## Mushrooms

Soufflé tart, woody caramel,  
mousseron mushroom ice cream



## 3-course lunch — 85€

With a choice of meat or fish and a dessert of your choice

## 6-course lunch — 115€

With a dessert of your choice

# Le Dîner



## **Betterave**

Confite dans son jus, bouton de rose,  
poivre long et amarettos

## **Truite saumonée**

Fumée aux pommes de pins,  
rémoulade de céleri et sauce à manger

## **Morilles**

Farcies de boudin blanc,  
ail des ours, jus d'oignons au café

## **Omble chevalier**

Salsifis grillés et croustillants,  
gentiane et mélilot

## **Maigre maturé**

Artichauts texturés,  
anis et sauce de braisage émulsionnée

## **Veau**

Asperge brûlée,  
carvi et sabayon de moelle

## **Vercors provençal**

Supplément fromage 12€

## **Pamplemousse**

Baba imbibé, fleur d'oranger,  
douceur d'amande

## **Champignons**

Tarte soufflée, caramel sous-boisé,  
crème glacée aux mousserons

 Dîner en 6 services — **115€**

Avec dessert au choix

Dîner en 8 services — **145€**



# Dinner Experience



## Beetroot

Candied in its juice, rosebuds,  
long pepper and amaretto



## Salmon trout

Smoked with pine cones,  
celery rémoulade and a dipping sauce



## Morel mushrooms

Stuffed with white sausage,  
wild garlmic, onion juice ith coffee

## Arctic char

Grilled and crispy salsify,  
gentian and sweet clover



## Aged sea bass

Textured artichokes,  
anise and emulsified braising sauce



## Veal

Seared asparagus,  
caraway and bone marrow sabayon

## Vercors provençal

Cheese supplement 12€




## Grapefruit

Soaked baba, orange blossom,  
almond cream



## Mushrooms

Soufflé tart, woody caramel,  
mousseron mushroom ice cream



6-course dinner — **115€**  
With a dessert of your choice

8-course dinner — **145€**