

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

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

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

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

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 amaretto

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€

Pamplémousse

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€**

Diner 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€