

# Le Dejeuner



## Asperge

« haute couture »  
anguille et oseille

## Truite saumonée

Fumée aux pommes de sapins,  
rémoulade de fenouil et sauce à manger

## Morilles

Boudin blanc, ail des ours et artichaut  
jus d'oignons au café

## Omble chevalier

Petit pois, gentiane et sureau,  
Jus végétal

## Lotte

Gastrique d'ortie,  
katsuobochi, brocoletti

## 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



## Asparagus

« Haute couture »,  
Eel and sorrel

## 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

Peas,, gentiane and elderflower  
Vegetal jus



## 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



## Asperge

« Haute couture »,  
anguille et oseille

## Truite saumonée

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

## Morilles

Boudin blanc, ail des ours et artichauts,  
jus d'oignons au café

## Omble chevalier

Petit pois, gentiane et sureau,  
Jus végétal

## Lotte

Gastrique d'ortie,  
Kastuobochi, brocoletti

## 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€**



# Dinner Experience



## Asparagus

« Haute couture »,  
eel and sorrel



## 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

Peas, gentian and elderflower  
Vegetal jus



## Monkeyfish

Nettle gastrique,  
Kastuobochi, brocoletti



## 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€**