

LES ENTRÉES POULPE Siphon chorizo, gelée de piment d'Espelette, artichauts grillés, mizuna	18	GIROLLES Condiments à la française, crémeux d'ail, craquant aux herbes	18
LES PLATS			
LIEU JAUNE Le dos rôti, cerfeuils tubéreux glacés aux agrumes, épinards légèrement tombés au beurre, sauce hollandaise yuzu	29	NOIX DE SAINT-JACQUES Arrosées au beurre de yuzu, mousseline de panais, choux Bruxelles et sarrazin, émulsion champagne vanille	26
CANARD En deux services: - Le magret rôti aux épices douces, autour de la betterave - La cuisse en parmentier minute, siphon pomme de terre ail confit et foie gras	29	ECALOPE DE VEAU MILANAISE Condiments, fusilli au pesto rosso	23
LES DESSERTS CITRON Marmelade citron jaune, citron caviar, ganache montée yuzu	13	MOINS DE 12 ANS Pâtes fraîches, sauce tomate au	14

Viandes d'origine France et Espagne. Prix nets en euros, taxes et service compris. Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.

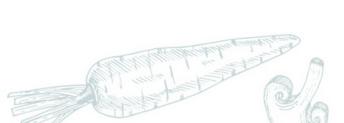
13

FIGUE

Pochée dans un sirop de feuille de figuier, marmelade, crémeux

vanille, crème glacée à la crème

fraiche des Hautes Alpes



Filet de poisson, jardinière de légumes

Aiguillettes de poulet, frites

Glace, sorbet ou madeleines