



CARTE DU SOIR

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

FIGUE

Pochée dans un sirop de feuille de figuier, marmelade, crémeux vanille, crème glacée à la crème fraîche des Hautes Alpes

13

La Table des Petits

MOINS DE 12 ANS

14

Pâtes fraîches, sauce tomate au basilic
Filet de poisson, jardinière de légumes
Aiguillettes de poulet, frites

Glace, sorbet ou madeleines

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