



## MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

### **Langoustines rôties au beurre de marjolaine,**

Girolles, Poutargue & bisque au vin jaune

[à la carte 36€]

Ou

### **Gravlax de thon rouge,**

Asperge blanche grillée sur la flamme & hollandaise poivrée

[à la carte 34€]

---

### **Saint-Pierre laqué au fenouil sauvage,**

Fleur de courgette, seiche grillée & morilles

[à la carte 48€]

Ou/Et

### **Agneau de Sisteron en trois façons,**

La selle en croûte de sirop d'érable, carotte & piment rouge

L'épaule confite, ricotta fumée & ciboule

La poitrine en pastrami, fèves & sureau

[à la carte 48€]

---

### **Fromages affinés,** sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

### **Faiselle fermière,** servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

---

### **Fraise Mara des bois,**

Praline rose, brebis frais & agastache

[à la carte 16€]

Ou

### **Feuille à feuille chocolat Manjari,**

Ail noir de la maison Boutarin, café & calamansi

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



## MENU DEGUSTATION 115€

**Tourteau en gelée de Kaffir,**  
Caviar bio de Neuvic, daïkon & arachides

**Raviole de jaune d'œuf à l'ail des ours,**  
Chèvre frais, Escargots du Vercors & asperges vertes

**Sandre de la Baume-d'Hostun nacré,**  
Morilles, burrata & jus à la moelle

**Ris de veau rôti à la sarriette,**  
Fèves & fougasse croustillante au poivre vert

**Framboises,**  
Citron noir & sorbet poivron rouge

**Le miel d'Antonin,**  
Pomme façon tatin & cardamome noire

## MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

**Entrée, plat & dessert**

## MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

**Plat et Dessert**