

MENU DE NOËL

94€ (hors boissons)

Menu unique disponible le 24 décembre pour le dîner & le 25 décembre à déjeuner

Langoustines rôties au thym citron,
Topinambour, praliné de cèpe & bisque au vin jaune

Omble chevalier de chez Murgat,
Sabayon à la Clairette de Die, graines de moutarde & citronnelle

Pithiviers de pintade fermière & foie gras,
Chou rouge, pleurotes à la flamme & jus au genièvre

Tomme du Vercors,
Confiture de châtaigne & pain aux oignons

Clémentine confite au miel du jardin,
Yaourt fermier & fève tonka

Chariot des 13 desserts,
Comme en Provence...

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

125€ (hors boissons)

Menu unique disponible le 31 décembre pour le dîner & le 1^{er} janvier à déjeuner

Ceviche de Saint-Jacques au citron noir,
Artichaut & neige de poutargue

Pomme de terre ratte fumée,
Caviar de Neuvic, burrata & cresson de fontaine

Truite fario de Beaufort, grillée à l'unilatérale,
Crème de homard safranée & carottes

Pigeon en deux façons,
Le filet en habit de truffe Melanosporum
La cuisse confite à la sarriette des montagnes, salsifis sur la braise & jus
à la grenade

Roue paysanne farcie aux mendiants,
Gelée de pissenlit

Sorbet framboise,
Litchi & piment d'Espelette

Chocolat Majari de chez Valrhona,
Glace Baileys, grué de cacao & fruit de la passion