



## MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 94€

**Noix de Saint-Jacques nacrées,**  
Brocoli confit, Kalamansi & jus de canard gras  
[à la carte 34€]

Ou

**Ombre chevalier de chez Murgat, grillé sur la flamme,**  
Pomme de terre fumée, Garum & champignons  
[à la carte 34€]

---

**Saint-Pierre glacé au beurre de truffe Uncinatum,**  
Héliantis, oseille & hollandaise à la Clairette de Die  
[à la carte 48€]

Ou/Et

**Le cochon de la Ferme des Colibris,**  
Le carré grillé, courge muscade & sirop d'érable  
La poitrine en pastrami, courge spaghetti & piment  
La tête en cromesquis, butternut & ricotta  
[à la carte 48€]

---

**Fromages affinés,** sélection servie au chariot  
[en supplément 15€]

**Faiselle fermière,** servie avec crème ou coulis  
[en supplément 7€]

---

**Clémentine pochée au safran,**  
Croustillant aux épices & glace aux calissons  
[à la carte 16€]

Ou

**Chocolat Manjari de chez Valrhona,**  
Grenade & perles de sarrazin  
[à la carte 16€]



## MENU DEGUSTATION 118€

Accord mets & vins 42€  
(5 verres de 8cl)

**Ceviche de Sandre de la Baume-d'Hostun,**  
Truffe Melanosporum du Vercors & gelée de champignons

**Foie-gras de canard poêlé,**  
Vinaigre de pomme, scorsonères & vin jaune

**Pain de Truite de Beaufort soufflé,**  
Caviar de Neuvic, écrevisses & verveine

**Dos de Cerf rôti sur la braise,**  
Gnocchis de pomme de terre & poivre vert

**Fraîcheur de litchi,**  
Sorbet champagne rosé & praline rose

**Citron Cédrot,**  
Lait Ribot & sésame noir



## MENU INTUITION 54€

[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert



## MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert

**CARTE REDUITE POUR LES DINERS DU MARDI & DU MERCREDI SOIR !  
(HORS VACANCES SCOLAIRES)**

**SEUL LE MENU INTUITION [retour de Marché] EST DISPONIBLE :**

**ENTREE, PLAT & DESSERT\* 54€**

OÙ

**ENTREE, POISSON, VIANDE & DESSERT\* 74€**

\*(2 choix d'entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 choix de desserts)