

A LA CARTE

ENTRÉES :

LE POIREAU VINAIGRETTE 29 €

Crème de poireaux brûlés, croustillant au poivre voatsiperifery, moutarde en finesse, poireaux cuit au naturel et bille de vinaigre de syrah

LA TOMATE BASILIC DU JARDIN D'ALIX 29 €

Au naturel, crumble de tomate, atomisation de basilic, pulpe de tomate au vinaigre balsamique noir, yaourt maison de basilic et sorbet green zebra

PLATS :

LE POISSON DU MOMENT 59 €

Juste rôti, artichaut en crémeux, croustillant et cuit en barigoule

LE RIS DE VEAU, SARDINE ET ALGUES 49 €

Fenouil glacé au jus, velours de sardine, biscuit de ris de veau, écrasé de pommes de terre au beurre frais d' Ardèche et algues, jus de veau et sardine

LE PIGEON ET L'OIGNON 65 €

Rôti sur le coffre, cuisse confite, oignons en croustillant et en crémeux, sauce diable, miso oignons et piment fumé, poivre Sarawak

LES DESSERTS

(À la prise de commande)

LA FRAISE DU JARDIN D'ALIX 22 €

Comme un lait fraise rafraîchi à l'agastache

LE CHOCOLAT DE MR COMTE ET OXALIS 22 €

En ganache, sorbet oxalis, grué cacao croquants, mousse de fèves de cacao et poivre de cubèbe