MENU GASTRONOMIQUE

MENU **INITIATION**

En 4 étapes - 85 €
Accord mets et vins (3 verres) - 30€

L'Eveil des Papilles

Amuse-Bouche

L'Asperge et Vin Jaune
Cuite au naturel et découverte du vin jaune

Le Ris de Veau et le Topinambour du Jardin d'Alix
Le ris de veau glacé au jus et cuit au sautoir,
topinambour en crémeux, en croustillant et émulsion

Le Chocolat de Mr Comte
En crémeux, onctueux et en croustillant,
oabika, sorbet cacao

La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il est servi tous les soirs
sauf le mardi et mercredi

Taxes et service inclus
Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU GASTRONOMIQUE

MENU **EXPLORATION**

En 6 étapes - 115 €
Accord mets et vins (5 verres) - 60€

L'Eveil des Papilles

Amuse-Bouche

La Gambas Sauvage de Méditerranée

Cuite au naturel et en tartare, lait d'asperge blanche perlé
à l'huile d'agastache, bisque et jus des têtes

Le Poisson du Moment

Salsifis rôtis, crémeux salsifis, sobacha
sarrasin et sauce lactée sarrasin

Le Dos de Cerf

Juste rôti, girolles clou et en crémeux, châtaigne,
sorbet sumac et son condiment, sauce grand veneur

La Douceur

La Noisette du Piémont

En ganache, en croustillant,
en praliné, en crème glacée, citron brûlé

La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il est servi tous les soirs
sauf le mardi et mercredi

Taxes et service inclus
Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU GASTRONOMIQUE

MENU **RENAISSANCE**

En 8 étapes - 135 €
Accord mets et vins (5 verres) - 60€

L'Eveil des Papilles

Amuse-Bouche

L'Asperge et Vin Jaune

Cuite au naturel et découverte du vin jaune

La Gambas Sauvage de Méditerranée

Cuite au naturel et en tartare, lait d'asperge blanche perlé
à l'huile d'agastache, bisque et jus des têtes

Le Poisson du Moment

Salsifis rôtis, crémeux salsifis, sobacha
sarrasin et sauce lactée sarrasin

Le Dos de Cerf

Juste rôti, girolles clou et en crémeux, châtaigne, sorbet sumac
et son condiment, sauce grand veneur

La Douceur

La Noisette du Piémont

En ganache, en croustillant, en praliné, en crème glacée, citron brûlé

Le Chocolat de Mr Comte

En crémeux, onctueux et en croustillant, oabika, sorbet cacao

La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il est servi tous les soirs
sauf le mardi et mercredi

Taxes et service inclus
Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons