

Menu Dégustation

Fine feuille de **Saumon sauvage** mariné aux cinq poivres,
velouté à l'oseille de nos prairies et jeunes pousses d'Oxalis

Salade de **Homard bleu** raidi au court bouillon,
vinaigrette de carapaces et haricots verts relevés à l'estragon

Œuf moelleux des Barrières fumé par nos soins,
déclinaison d'inflorescences multicolores et dentelle de Vieux-Jura

Ravioles de **Chanterelles** safranées,
émulsion de bourgeons de sapin parfumée au Vin Jaune

Filet de **Turbot** de la côte atlantique étuvé au fenouil bronze,
sabayon caramélisé aux trois anis

Côtes et mignons d'**Agneau** de Sisteron servis rosés,
pommes Anna et medley de courgettes glacées au jus brun

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs

Biscuit moelleux à la **Pistache** de Sicile, glace à l'italienne
et gelée fondante acidulée à la **Bergamote**

Ecrin de velours à la **Cerise noire**, sorbet coco et
extraction rehaussée au Kirsch

Mignardises

Menu complet /// 265.-

Menu sans homard et sans fromage /// 230.-

Nous proposons également un menu découverte en 7 services à 165.- ou 6 services à 150.-

À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu
pour l'ensemble de la table.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus