

INSPIRATION DU MONDE VÉGÉTAL

MANGUE HABILLÉE
DE TRUFFE NOIRE,
CHANTILLY
AU CARAMEL
DE CHÂTEAU
D'YQUEM
105 €

LES COLLINÉENS

SOUPE DU
CULTIVATEUR
DE MAZOT
NOIX DE COQUILLE
SAINT-JACQUES
RETOURNÉE SUR UN
VERRE
128 €

NONETTE
D'ESTURGEON
EN SURPRISE
BRIOCHÉE
CRÈME FLEURETTE
FUMÉE
AUX SUCS DE BACON
95 €

**L'EXTRACTION
POUR UNE
QUINTESSENCE**

BOUILLON ANIMAL,
PIGEON FUMÉ
PAR NOS SOINS
SUR UN TOAST DORÉ
ET COPEAUX
DE TRUFFE NOIRE
98 €

BALADE TRANSALPINE
FINE GELÉE DE CÈPES
AU VIN DU JURA
69 €

LE PRINCIPAL

OMBLE CHEVALIER
PLONGÉ ET CUIT
DOUCEMENT
DANS UN BEURRE
DE GENIÈVRE
CHOU-RAVE
CRU FERMENTÉ,
VOILÉ AU LARD
98 €

SOLE BRAISÉE AU
VIN JAUNE,
LAIT DE SOLE AU
RAIFORT,
FLEURON À L'ANIS
ET AUX GRAINES
DE CARVI
155 €

CÔTES D'AGNEAU
DE SISTERON RÔTIES
CONDIMENT ACIDULÉ
AU POIVRE
ET CITRON MEYER
CONFIT SANS SUCRE
LAITUE RAFRAÎCHIE AU
BASILIC ET ALGUE NORI
BELON À LA VILLEROY
165 €

FRIAND FEUILLETÉ
GARNI
« A LA MEUNIÈRE »
JUS DE LIÈVRE
178 €

FROMAGES

EXTRACTION DE
BEAUFORT
EN GELÉE CHAUDE
45€

LES PIÈCES DE
FROMAGES
DES ALPAGES
SÉLECTIONNÉES
PAR NOS SOINS
40 €

**ÉMOTIONS
SUCRÉES**

FUSEAU
CRAQUANT
AU CHOCOLAT
ET À LA
TRUFFE NOIRE
67 €

POIRE DE
FRANCE RÔTIE À
LA CHÂTAIGNE,
CRÈMES
TEXTURÉES ET
SAUCE CUISINÉE
45 €

RAVIOLES À LA
FRANGIPANE DE
COURGE,
BEURRE AU MIEL
ET AUX
AGRUMES,
AMANDES
AMÈRES
45 €

EXTRACTION
DE SAPIN EN
GELÉE GLACÉE
AU CAFÉ
CRÈME CHAUDE
DE CHOCOLAT
45 €