

Notre Menu

Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion.

Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage.

Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous.

“ Expérience ”
des Alpilles aux Alpes

—
395€
par personne

**BALADE AUTOUR
DES ALPES ET DES ALPILLES...**

Créations de l'hiver 2022-2023

TOURTEAU DE ROSCOFF

Lentilles corail, curry, cardamome noire
Caviar Gold Oscière

BETTERAVE

Cuite en croûte de sel
Brioche feuilletée, foie gras, truffe noire de
Richerenches

SAINT-JACQUES

Chou fermenté

GÂTEAU D'OMBLE CHEVALIER

Soufflé truffe noire
Vin d'Arbois

HOMARD BLEU

Grillé au barbecue
Châtaigne, épine vignette, achard de l'été 2022

CANARD

Laqué au tamarin, radicchio, agrumes

FROMAGE

Beaufort d'Alpages
Sélection de quelques fromages

PLAISIRS SUCRÉS

Citron & algues
Chocolat Grand Cru, réglisse
Mangues rôties aux baies roses, riz soufflé
Fruit de la passion, tabasco, olives des Pouilles

TOURTEAU DE ROSCOFF 155€
Lentilles corail, curry, cardamome noire
et Caviar Gold Oscière

BETTERAVE 120€
Cuite en croûte de sel
Brioche feuilletée, foie gras & truffe noire
de Richerenches

SAINT-JACQUES 120€
Chou fermenté

GÂTEAU D'OMBLE CHEVALIER 190€
Soufflé truffe noire
Vin d'Arbois

HOMARD BLEU 220€
Grillé au barbecue
Châtaigne, épine vignette, achard de l'été 2022

CANARD 180€
Laqué au tamarin, radicchio, agrumes

FROMAGE 40€
Beaufort d'Alpages cuisiné à la gelée de coing tiède
Sélection de quelques fromages

PLAISIRS SUCRÉS 38€ *par dessert*
Citron, algues
Chocolat Grand Cru, réglisse
Mangues rôties aux baies roses, riz soufflé
Fruit de la passion, tabasco, olives des Pouilles



*L'expérience de ma table ne serait complète
sans une attention particulière de mon équipe :*

*Justine, Florent, Ilane, Margaux, Jeanne,
Mathilde, Léa, Nicolas, Victoria, Marie...*

SW