



La Carte

• • • • •

Les Entrées

14€

- ❖ *Œuf parfait*, émulsion de pain grillé, avec son condiment de maïs, croutons et lard de Colonnata.
- ❖ *Raviole ouverte*, champignons et son bouillon, crémeux de ricotta et douceur d'amande.

• • • • •

Les Plats

26€

- ❖ *Joue de porc*, confit en basse température, mousseline d'haricot coco, champignons glacés, oignons grelots, condiments oignons brûlés et jus de réduction.
- ❖ *Pêche du moment*, mousseline de carotte des sables à la moutarde, pesto de salicorne et artichaut laquée, sauce Nantua et ses pickles de grains de moutarde.
- ❖ *L'Assiette végétale*, falafel de lentilles vertes du Puy, légumes braisés, radis, carottes rôties et crème de sésame.

• • • • •

Les Desserts

14€

- ❖ *Le crémeux citron et coco*, sablée diamant, nougatine, sorbet agrume.
- ❖ *Mousse marron*, crumble, mirabelle, caviar whisky, sorbet abricot.
- ❖ *Le Chariot de fromages de nos montagnes.*



Menu 42€

Entrée

Plat

Dessert

Ou

Fromage (supplément 6€)

Au choix

Menu 55€

Mise en Bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Plat au choix

Fromage

Ou

Dessert





Menu Dégustation 85€

Mise en Bouche

Entrée Froide

Entrée Chaude

Plat de poisson

Plat de viande

—

Fromage

Dessert