

# Végétal

*#acte 4*

32 €

*Une vision végétale de notre cuisine, sans protéines animales et sans gluten.*

## **Betteraves multicolores**

*en différentes textures, agrumes de la Londe*

\*\*\*

## **Courge Butternut**

*à l'étouffée, spaghetti végétal et champignons des bois aux châtaignes*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation**

*noisettes du Piémont et pur arabica*

Ce menu vous est proposé à tous les services.

*Fromages de nos producteurs : 7 €*

# *en* Provence

*#acte 4*

58 €

*La grande majorité des produits utilisés provient de nos producteurs locaux provençaux.*

## **Tartelette automnale**

*légumes crus et cuits de nos producteurs locaux*

\*\*\*

## **Aïoli de poulpe**

*gnocchi de monalisa à l'encre, sucs de poissons de roche*

\*\*\*

## **Agneau de Haute Provence**

*épaule confite, courge de Nice et fruits du mendiant*

\*\*\*

## **Fromages**

*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Agrumes et verveine**

*crème légère à la bergamote, bille glacée à la mandarine*

Ce menu vous est proposé à tous les services.

# *I*nspirations

**#acte 4**

87 €

*Les plats signatures du chef, sa vision de la cuisine. Laissez-vous guider...*

*Les portions sont adaptées pour ne pas en laisser une miette.*

**Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit**  
*coing de pays et poivre de Sichuan*

\*\*\*

**Noix de St Jacques**  
*justes saisies, topinambour fumé et Grany Smith*

\*\*\*

**Poisson de Pêche locale**  
*panais, noix de Grenoble, raisin, sauce au verjus*

\*\*\*

**Canette des Dombes**  
*filet rosé, cromesquis des cuisses et légumes d'automne*

\*\*\*

**Fromages**  
*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

\*\*\*

**Interprétation**  
*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

**Pomme Akane**  
*infusée au géranium rosat, touche de sésame noir*

Ce menu vous est proposé à tous les services.

# A la carte

#acte 4

## *Pour commencer...*

|   |      |
|---|------|
| <b>Betteraves multicolores</b><br><i>en différentes textures, agrumes de la Londe</i>     | 19 € |
| <b>Tartelette automnale</b><br><i>légumes crus et cuits de nos producteurs locaux</i>     | 19 € |
| <b>Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit</b><br><i>coing de pays et poivre de Sichuan</i>    | 26 € |
| <b>Aïoli de poulpe</b><br><i>gnocchi de monalisa à l'encre, sucs de poissons de roche</i> | 22 € |

## *En suite...*

|  |      |
|--|------|
| <b>Poisson de Pêche locale</b><br><i>panais, noix de Grenoble, raisin, sauce au verjus</i>               | 36 € |
| <b>Noix de St Jacques</b><br><i>justes saisies, topinambour fumé et Grany Smith</i>                      | 38€  |
| <b>Courge Butternut</b><br><i>à l'étouffée, spaghetti végétal et champignons des bois aux châtaignes</i> | 29 € |
| <b>Agneau de Haute Provence</b><br><i>épaule confite, courge de Nice et fruits du mendiant</i>           | 36 € |
| <b>Canette des Dombes</b><br><i>filet rosé, cromesquis des cuisses et légumes d'automne</i>              | 37 € |

# A la carte

## #acte 3

### Sélection de fromages affinés

*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

11 €

### Faisselle

*de chèvre ou vache des fermes locales, coulis ou condiment*

8 €

## La touche sucrée...

### Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

*noisettes du Piémont et pur arabica*

13 €

### Agrumes et verveine

*crème légère à la bergamote, bille glacée à la mandarine*

14 €

### Pomme Akane

*infusée au géranium rosat, touche de sésame noir*

15 €

### Café gourmet

*Selon les envies gourmandes du chef*

16 €

### Palette de sorbets et glaces maison

12 €