



Menu Inspirations

130 €

Butternut

*Palet de courge butternut de pays
Confit aux graines torréfiées
Cèpes acidulés et bouillon fumé*



Homard bleu

*Rafraîchi à l'agastache
Cébettes et topinambours*



Saint-Jacques

*Noix rôtie, dans sa coquille
Panais et huile de persil*



Saint-Pierre

*Grillé au curry doux
Déclinaison de choux-fleurs couleur*



Brillat-Savarin

*Aux fruits d'automne
Huile de noix de Grenoble*



Coings de Provence

*Pochés au sirop de romarin
Crème prise à la vanille*



Figues de pays

*Biscuit moelleux aux amandes
Gel de figues au Banyuls
Crème légère au calisson*

*Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.*

