



MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, Plat, Dessert et Boissons
49€*Eau minérale, 2 verres de vin et café inclus
Starter, Main dish, dessert and Beverages
Mineral water, 2 wine glasses and coffee included

Nos entrées /Our starters

Tartare de bœuf au couteau et couteaux de Méditerranée,
poivre de séchouan et sarriette du jardin, fine gelée et
moutarde de Castelnaudary
*Beef tartare with Mediterranean knives, dried pepper and garden
savory, fine jelly and Castelnaudary mustard*

ou/or

Effeuillé de haddock et asperges vertes de Bram, fine
brandade infusée au macis, huile d'olive de Cantalauze et
oignons nouveaux
*Haddock and green asparagus from Bram, fine mace-infused
brandade, Cantalause olive oil and spring onions*

Nos plats/Our main dishes

Aile de raie rôtie grenobloise, pommes de terre confite à
l'huile de persil et capres, croustons à l'encre de seiche
*Roast ray wing grenobloise, candied potatoes in parsley oil and
capres, croutons in squid ink*

ou/or

Paleron de veau confit, blanquette de légumes printaniers,
chips de riz et crème légère
*Candied veal paleron, spring vegetable blanquette, rice chips and
light cream*

Nos desserts et fromage/Our desserts and cheese
5€ Fromage et dessert/Cheese and dessert

Le saint julien de Briola et sa compotée de pruneaux au
épices douce
*The saint julien of Briola and its compote of prunes with sweet
spices*

ou/or

Pavlova aux fruits rouges de printemps, chantilly vanille et
confit de framboises
*Pavlova with spring red fruits, vanilla chantilly and raspberry
confit*

ou/or

Choux au chocolat noir et pistaches caramélisées, cerises
Amarena et caramel lacté
*Dark chocolate choux with caramelized pistachios, Amarena
cherries and milk caramel*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

79€ hors boissons
79 € without beverage

Menu servis pour l'ensemble de la table

Menu served for the entire table

Royale de foie gras de canard, l'Artichaut de saison pluriel, cubes de brioche maison tiède.
royal duck foie gras, seasonal artichoke, cubes of warm homemade brioche

*

Cristivomer de la Fageolle au naturel, asperge blanche fondante laquée au sirop de cône de sapin, œufs marinés au vinaigre de sapin, un beurre blanc
Cristivomer from La Fageolle, melting white asparagus lacquered with fir cone syrup, eggs marinated in fir vinegar, white butter

*

Chevreau de chez Combebelle le dos farci de l'épaule et des abats, chartreuse de légumes d'un navarin printanier, jus court
Kid goat from Combebelle the back stuffed with shoulder, chartreuse of vegetables of a spring navarin, short juice

*

Fraises de pays et rhubarbe sur une crème mascarpone, cake au pesto et sorbet citron basilic
Country strawberries and rhubarb on a mascarpone cream, pesto cake and lemon basil sorbet

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included