

# À MANGER

NOS MENUS

**LES MENUS SONT SERVIS PAR PERSONNE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE**

## LAISSEZ-VOUS PORTER

Menu dégustation • 5 services • 49 €  
Accord mets & vins • 3 verres • 30 €  
Sélection de fromage • 14 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

### L'ENTRÉE EN MATIÈRE

#### L'Œuf Bio

*Potimarron / Champignon / Guanciale / Noisettes*

#### Le Poulpe

*Aubergine / Choux Rouge / Radis / Foin*

### DANS LE VIF DU SUJET

#### Lou Pesca

*Fenouil / Choux Blanc / Coquillages / Jus safrané*

#### OU

#### La volaille fermière française

*Céleri / Brocoletti / Moutarde / Jus au romarin*

### FINIR EN BEAUTÉ

#### Le citron de Pays

*Sarrasin / Mimosa / Basilic*

## LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

*Uniquement le soir*

Menu dégustation • 7 services • 69 €  
Accord mets & vins • 4 verres • 40 €  
Sélection de fromage • 14 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

### L'ENTRÉE EN MATIÈRE

#### L'Œuf Bio

*Potimarron / Champignon / Guanciale / Noisettes*

#### Le Poulpe

*Aubergine / Choux Rouge / Radis / Foin*

### DANS LE VIF DU SUJET

#### Lou Pesca

*Fenouil / Choux Blanc / Coquillages / Jus safrané*

#### La volaille fermière française

*Céleri / Brocoletti / Moutarde / Jus au romarin*

### FINIR EN BEAUTÉ

#### Le citron de Pays

*Sarrasin / Mimosa / Basilic*

#### La Figue

*Ricotta / Miel / Géranium / Amande*

# À MANGER

À VOTRE GUISE

## L'ENTRÉE EN MATIÈRE

**L'Œuf Bio • 12 €**

*Potimarron / Champignon / Guanciaie / Noisettes*

**La Cèpe • 17 €**

*Ail rose / Artichaut / Pancetta / Pignons*

**Le Poulpe • 15 €**

*Aubergine / Choux Rouge / Radis / Foin*

## DANS LE VIF DU SUJET

**Lou Pesca • 32 €**

*Fenouil / Choux Blanc / Coquillages / Jus safrané*

**La Black- Angus • 38 €**

*Pommes de terre / Cèpe / Jeunes Pousses / Jus au vin rouge*

**L'Agneau de l'Adret • 36 €**

*Artichaut / Carotte / Cumin / Jus de thym*

**La volaille fermière française • 28 €**

*Céleri / Brocoletti / Moutarde / Jus au romarin*

**Le Bœuf • 32 €**

*Pois chiche / Poivrons / Jus au vin rouge*

## FINIR EN BEAUTÉ

**Le citron de Pays • 12 €**

*Sarrasin / Mimosa / Basilic*

**Le chocolat noir Grand cru 70 % • 12 €**

*Cacahuète / Caramel / Fleur de sel*

**La Figue • 12 €**

*Ricotta / Miel / Géranium / Amande*

**Les fromages • 14 €**

*Notre sélection*

**Les Fleurbets de la maison Valis • 3,5 € l'unité**

*Mimosa-Citron, Rose-Abricot, Lavande-Chocolat, Coquelicot-Fraise, Violette-Myrtille, Fleur D'oranger-Mangue, Pastèque-jasmin, Framboise-Hibiscus*

# À MANGER

OUR MENUS

**MENUS ARE SERVED PER PERSON AND FOR THE ENTIRE TABLE**

## Laissez-vous porter

Tasting menu in 5 courses • 49 €  
Wine pairing • 3 glasses • 30 €  
Cheese plate • 14 €

Mise en bouche according to the chef's mood

### STARTER

#### The egg

*Pumpkin / Mushroom / Guanciale / Hazelnut*

#### Octopus

*Eggplant / Red cabbage / Radish / Hay*

### MAIN COURSE

#### Lou Pesca

*Fennel / White cabbage / Shellfish / Saffron juice*

OR

#### French farm poultry

*Celery / Brocoletti / Mustard / Rosemary juice*

### DESSERT

#### The local lemon

*Sarrasin / Mimosa / Basilic*

## Laissez-vous surprendre

*Only in the evening*

Tasting menu in 7 courses • 69 €  
Wine pairing • 4 glasses • 40 €  
Cheese plate • 14 €

Mise en bouche according to the chef's mood

### STARTER

#### The egg

*Pumpkin / Mushroom / Guanciale / Hazelnut*

#### Octopus

*Eggplant / Red cabbage / Radish / Hay*

### MAIN COURSE

#### Lou Pesca

*Fennel / White cabbage / Shellfish / Saffron juice*

#### French farm poultry

*Celery / Brocoletti / Mustard / Rosemary juice*

### DESSERT

#### The local lemon

*Sarrasin / Mimosa / Basilic*

#### The Fig

*Ricotta / Honey / Geranium / Almond*

# À MANGER

À VOTRE GUISE

## STARTER

**The egg • 12 €**

*Pumpkin / Mushroom / Guanciale / Hazelnut*

**The Boletus • 17 €**

*Pink garlic / Artichoke / Pancetta / Pine nuts*

**Octopus • 15 €**

*Eggplant / Red cabbage / Radish / Hay*

## MAIN COURSE

**Lou Pesca • 32 €**

*Fennel / White cabbage / Shellfish / Saffron juice*

**Black Angus • 38 €**

*Potatoes / Boletus / Young shoots / Red wine juice*

**The Lamb of the Adret • 36 €**

*Artichoke / Carrot / Cumin / Thyme juice*

**French farm poultry • 28 €**

*Celery / Brocoletti / Mustard / Rosemary juice*

**The Beef • 32 €**

*Chickpeas / Peppers / Red wine juice*

## DESSERT

**The local lemon • 12 €**

*Buckwheat / Mimosa / Basil*

**Grand Cru 70% dark chocolate • 12 €**

*Peanut / Caramel / Fleur de sel*

**The Fig • 12 €**

*Ricotta / Honey / Geranium / Almond*

**Cheeses • 14 €**

*Our selection*

**The Fleurbets of the Valis house • 3,5 € per unit**

*Mimosa-Lemon, Rose-Apricot, Lavender-Chocolate, Poppy-Strawberry, Violet-Blueberry, Orange Blossom-Mango, Watermelon-Jasmine, Raspberry-Hibiscus*