

À MANGER

NOS MENUS

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

LAISSEZ-VOUS PORTER

Menu dégustation • 5 services • 55 €
Accord mets & vins • 3 verres • 32 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio

*Potimarron / Guançale / Marrons / Champignons
bruns*

La Saint- Jacques

Topinambours / Café / Citron / Radis

DANS LE VIF DU SUJET

La Pêche sauvage de Méditerranée

Salsifis / Brocoletti / Agrumes / Bourrache

ou

La Volaille fermière française

*Céleri / Betterave / Moutarde / Romarin / Truffe
noire*

FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Pays

Sarrasin / Mimosa / Basilic

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE

Uniquement le soir

Menu dégustation • 7 services • 75 €
Accord mets & vins • 4 verres • 42 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio

*Potimarron / Guançale / Marrons / Champignons
bruns*

La Saint- Jacques

Topinambours / Café / Citron / Radis

DANS LE VIF DU SUJET

La Pêche sauvage de Méditerranée

Salsifis / Brocoletti / Agrumes / Bourrache

et

L' Agneau de l'Adret

Carotte / Cumin / Fenouil / thym

FINIR EN BEAUTÉ

Le Baba

Agrumes / Mascarpone / Raisins / Rhum

Le Citron de Pays

Sarrasin / Mimosa / Basilic

À MANGER

À VOTRE GUISE

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio • 14 €

Potimarron / Guançale / Marrons / Champignons bruns

La Saint- Jacques • 18 €

Topinambour / Café / Citron / Radis

Le Panais • 12 €

Lard confit / Pistaches / Chanterelles grises

DANS LE VIF DU SUJET

La Joue de Bœuf • 31 €

Vin rouge / Polenta / Parmesan / Artichauts

L' Agneau de l' Adret • 38 €

Carotte / Cumin / Fenouil / thym

L'Entrecôte Black Angus • 38 €

Pommes de terre / Chanterelles grises / Jeunes pousses / Jus au vin rouge

La Pêche sauvage de Méditerranée • 32 €

Salsifis / Brocoletti / Agrumes / Bourrache

La Volaille fermière française • 29 €

Céleri / Betterave / Moutarde / Romarin / Truffe noire

FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Pays • 12 €

Sarrasin / Mimosa / Basilic

Le Baba • 14€

Agrumes / Mascarpone / Raisins / Rhum

Le Chocolat noir Grand cru 70 % • 12 €

Cacahuètes / Caramel / Fleur de sel

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

Citron-mimosa, Fraise-Coquelicot, Figue- géranium, Date-fleur d'oranger, Chocolat-lavande, Ananas-ylang ylang

À MANGER

OUR MENUS

MENUS ARE SERVED PER PERSON AND FOR THE ENTIRE TABLE

LAISSEZ-VOUS PORTER

Tasting menu in 5 courses • 55 €
Wine pairing • 3 glasses • 32 €

Mise en bouche according to the chef's mood

STARTER

The Egg
Pumpkin / Guançale / Chestnuts / Brown mushrooms

The Saint-Jacques
Jerusalem artichoke / Coffee / Lemon / Radish

MAIN COURSE

The Mediterranean fish
Salsify / Brocoletti / Citrus / Borage

or

French farm poultry
Celery / Beetroot / Mustard / Rosemary / Black Truffle

DESSERT

The local lemon
Sarrasin / Mimosa / Basilic

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE

Only in the evening

Tasting menu in 7 courses • 75 €
Wine pairing • 4 glasses • 42 €

Mise en bouche according to the chef's mood

STARTER

The Egg
Pumpkin / Guançale / Chestnuts / Brown mushrooms

The Saint-Jacques
Jerusalem artichoke / Coffee / Lemon / Radish

MAIN COURSE

The Mediterranean fish
Salsify / Brocoletti / Citrus / Borage

and

The Lamb of the Adret
Carrot / Cumin / Fennel / Thyme

DESSERT

The Baba
Citrus fruits / Mascarpone / Grapes / Rum

The local lemon
Sarrasin / Mimosa / Basilic

À MANGER

À VOTRE GUISE

STARTER

The Egg • 14 €

Pumpkin / Guançale / Chestnuts / Brown mushrooms

The Saint-Jacques • 18 €

Jerusalem artichoke / Coffee / Lemon / Radish

Parnsip • 12 €

Candied bacon / Pistachios / Chanterelles

MAIN COURSE

The Beef • 31 €

Red wine / Polenta / Parmesan / Artichokes

The Lamb of the Adret • 38 €

Carrot / Cumin / Fennel / Thyme

Black Angus • 38 €

Potatoes / Chanterelles / Young shoots / Red wine juice

The Mediterranean fish • 32 €

Salsify / Brocoletti / Citrus / Borage

French farm poultry • 29 €

Celery / Beetroot / Mustard / Rosemary / Black Truffle

DESSERT

The local lemon • 12 €

Buckwheat / Mimosa / Basil

The Baba • 14 €

Citrus fruits / Mascarpone / Grapes / Rum

Grand Cru 70% dark chocolate • 12 €

Peanut / Caramel / Fleur de sel

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

Lemon-mimosa, Strawberry-poppy, Fig-geranium, Date-orange flower, Chocolate-lavender, Pineapple-ylang ylang