

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 de vin • 32 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio

Panais / Châtaigne / Poutargue / Noisettes

L'Encornet

Pois chiche / Pickles Légumes / Pousse de radis

DANS LE VIF DU SUJET

La Pêche sauvage de Méditerranée

Légumes oubliés / Betterave chiogga / Bourache

ou

La Volaille fermière française

Carottes pourpres / Pleurotes / Romarin

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 de vin • 42 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio

Panais / Châtaigne / Poutargue / Noisettes

L'Encornet

Pois chiche / Pickles Légumes / Pousse de radis

DANS LE VIF DU SUJET

La Pêche sauvage de Méditerranée

Légumes oubliés / Betterave chiogga / Bourache

et

L'agneau de l'Adret

Carottes / Cumin / Légumes automnale / Thym

FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Pays

Sarrasin / Mimosa / Basilic

Les Fruits d'Automne

Figue / Pêche / Dernières fraises

À MANGER

À VOTRE GUISE 

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'Œuf Bio • 14 €

Panais / Châtaigne / Poutargue / Noisettes

Le Ceviche • 17 €

Coco / Gingembre / Citronnelle / Mangue / Coriande

L'Encornet • 15 €

Pois chiche / Pickles Légumes / Pousse de radis

DANS LE VIF DU SUJET

L'Agneau de l'Adret • 38 €

Carottes / Cumin / Légumes automnale / Thym

L'Entrecôte Black Angus • 38 €

Frites en deux temps / Jeunes pousses / Béarnaise

La Pêche sauvage de Méditerranée • 32 €

Légumes oubliés / Betterave chiogga / Bourache

La Volaille fermière française • 29 €

Carottes pourpres / Pleurotes / Romarin

Le Cochon fermier • 32€

Pomme de terre / Carotte / Brocoletti / Vin rouge

FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Pays • 12 €

Sarrasin / Mimosa / Shizo

Les Fruits D'automne • 14 €

Figue / Pêche / Dernières fraises

Le Chocolat noir Grand cru 70 % • 14 €

Cacahuètes / Caramel / Fleur de sel

Le Marron • 12 €

Noisettes caramélisées

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

Association des fleurs aux sorbets

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 of wine • 32 €

Amuse-Bouche according to the chef's mood

STARTER

The Egg
Parsnips / Chestnuts / Poutargue / Hazelnuts

The Squid
Chickpeas / Pickles Vegetables / Radish shoot

MAIN COURSE

The Mediterranean fish
Forgotten vegetables / Beetroot chiogga / Bourache

or

French farm poultry
Purple carrots / Pleurotes / Rosemary

DESSERT

The local lemon
Buckwheat / Mimosa / Shizo

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE

Only in the evening

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

Amuse-Bouche according to the chef's mood

STARTER

The Egg
Parsnips / Chestnuts / Poutargue / Hazelnuts

The Squid
Chickpeas / Pickles Vegetables / Radish shoot

MAIN COURSE

The Mediterranean fish
Forgotten vegetables / Beetroot chiogga / Bourache

and

The Lamb of the Adret
Carrots / Cumin / Autumn vegetables / Thyme

DESSERT

The local lemon
Buckwheat / Mimosa / Shizo

Autumn fruits
Fig / Peach / Last strawberries

À MANGER

À VOTRE GUISE 

STARTER

The Egg • 14 €

Parsnips / Chestnuts / Poutargue / Hazelnuts

The Ceviche • 17 €

Coconut / Ginger / Lemongrass / Mango / Coriander

The Squid • 15 €

Chickpeas / Pickles Vegetables / Radish shoot

MAIN COURSE

The Lamb of the Adret • 38 €

Carrots / Cumin / Autumn vegetables / Thyme

Black Angus • 38 €

French Fries / Young shoots / Bearnaise

The Mediterranean fish • 32 €

Forgotten vegetables / Beetroot chiogga / Bourache

French farm poultry • 29 €

Purple carrots / Pleurotes / Rosemary

The Farmer Pork • 32 €

Potato / Carrot / Brocolini / Red wine

DESSERT

The local lemon • 12 €

Buckwheat / Mimosa / Shizo

Autumn fruits • 14 €

Fig / Peach / Last strawberries

Grand Cru 70% dark chocolate • 14 €

Peanut / Caramel / Fleur de sel

The Chestnuts • 12 €

Caramelized hazelnuts

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

Association of flowers with sorbets