



MENU  
- *Découverte* -

**5 services:** •GRIGNOTAGES•MISE EN BOUCHE•ENTRÉE•PLAT PRINCIPAL•DESSERT• **75€/PERS**  
OU

**6 services:** •GRIGNOTAGES•MISE EN BOUCHE•2 ENTRÉES•PLAT PRINCIPAL•DESSERT• **90€/PERS**

- **EVEIL DES PAPILLES & GRIGNOTAGES** -

- **MISE EN APPÉTIT-**

- **ENTRÉES** -

• *TRUITE ARC EN CIEL , FRAÎCHEUR DE CONCOMBRE, OIGNON ROUGE,  
FRUIT DE LA PASSION, CITRON CONFIT, LECHE DE TIGRE* •

*ou*

• *ARTICHAUTS, AIL NOIR, CITRON NOIR ET CAFÉ, DANS LEUR BOUILLON* •

*ou*

• *RIS DE VEAU EN DOUBLE CUISSON, FENOUIL, PAMPLEMOUSSE. SAUCE GASTRIC* •

*Pour ce plat - supplément **5€/PERS***

- **PLATS** -

• *<<RETOUR DE PÊCHE>> SELON L'INSPIRATION DU MOMENT* •

*ou*

• *AGNEAU DE L'ARDÈCHE DÉCLINÉ EN TROIS SERVICES, LÉGUMES DE PRINTEMPS,  
JUS DE CUISSON AU FERNET BRANCA* •

- **DESSERT** -

*Gourmandise au choix*

• *<< HAUTEUR >> MAÏS, FROMAGE DE CHÈVRE, CITRON, VERVEINE* •

*ou*

• *<< SANTÉ >> CHOCOLAT GUANAJA 70% ET BAHIBÉ 46% VALRHONA,  
FRUIT ROUGE ET VIN* •

*ou*

• *<< MATE >> YERBA MATE, AGRUMES, BISCUIT JOCONDE* •

**Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire avant la prise de commande.  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes incorporés dans nos plats.**