

# À LA CARTE

## ENTRÉES

- |   |            |
|---|------------|
| <b>LE TOURTEAU ET L'HUITRE</b>  | <b>25€</b> |
| Tourteau rafraichi, huitre Cadoret, pomelo corse,<br>émulsion de lait d'amande. |            |
| <b>LE FOIE GRAS DE CANARD</b>   | <b>22€</b> |
| Poché dans un bouillon asiatique (umami), rhubarbe en compotée et en pickles.   |            |

## PLATS

- |  |            |
|--|------------|
| <b>LE BAR DE LIGNE</b>   | <b>36€</b> |
| Rôti, petits pois cuits dans le jus des cosses, huile d'estragon, lait ribot |            |
| <b>L'AGNEAU DE SISTERON</b>  | <b>35€</b> |
| En deux services, la selle rôtie, mousseline de fève.<br>Abats en fricassée. |            |
| <b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b>  | <b>12€</b> |
| Confit d'oignons rouges et myrtilles   |            |

## DESSERTS

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>LA FRAISE GARIGUETTE</b>   | <b>14 €</b> |
| Marinée au naturel dans son jus,<br>blanc manger farci d'un riz au lait de coco, sorbet yaourt              |             |
| <b>LE CHOCOLAT VALRHONA</b>   | <b>15€</b>  |
| Chocolat noir en crémeux et en mousse tiède au whisky,<br>glace à la crème fraîche, écume de levure fraîche |             |

# NOS MENUS

Une immersion dans l'univers du chef en plusieurs temps,  
dictée par ce que la nature nous offre au fil de la saison.

## DÉJEUNER UNIQUEMENT

### **MENU « CARTE BLANCHE »**

En 3 temps 55 €

En 5 temps 80 €

(Afin de profiter pleinement de l'expérience en 5 temps, dernière prise de  
commande à **12h45**)

## DINER UNIQUEMENT

### **MENU « CARTE BLANCHE »**

En 4 Temps 70€

En 7 Temps 95€

(Afin de profiter pleinement de l'expérience en 7 temps, dernière prise de  
commande à **20H45**)

Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la même  
pour l'ensemble de la table.

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie, intolérance ou contrainte  
alimentaire lors de votre réservation.

*Prix net TTC - Service compris*