



MENU

Agneau, Escargot et Picodon

Epaule d'agneau confite, effilochée en gelée, mesclun, huile d'olive aux herbes



Poêlée d'escargots et ris d'agneau, velouté d'orties et sommités de chou-fleur à l'huile de colza grillé



Dos d'agneau « Nicolas Giraud » à Sisteron, rôti sur la peau, servi en médaillons rosés, jus aux senteurs provençales, légumes printaniers



Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe maison



Evolution autour de la fraise et de la rhubarbe

Menu à 69 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table

Le Printemps



Michel Chabran

Louis Chabran

MENU

Terre, Mer et Ferme

Asperges blanches aux morilles



Homard de l'Atlantique Nord-Est sauté à cru, ris d'agneau poêlés, crème de homard, légumes printaniers



Pigeonneau de la ferme Chabert cuit en cocotte, son aile rosée, sa cuisse en petite rôtie, jus aux épices



Fromages affinés de nos alpages



Déclinaison et texture de pomme Granny Smith, sorbet pomme et gingembre

Menu à 119 Euros

(Menu proposé à 139€ avec deux services surprise autour de la truffe)

Choix unique pour l'ensemble de la table