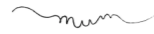




MENU

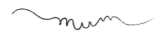
Mises en bouche



Asperges blanches de la région
aux morilles légèrement crémées



Filet de St Pierre cuit doucement,
risotto verde, crème aux pistils de safran



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,
huile de truffe Maison « la Vraie »



Douceurs de la Fête des Mères



Petits fours & Friandises

Menu à 99 euros

Choix unique pour l'ensemble de la table

*bonne fête
à toutes les
maman*



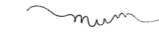
Michel Chabran *Louis Chabran*

MENU

Mises en bouche



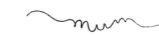
Salade de homard, haricot verts,
museau de porc aux senteurs asiatiques



Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande,
crème et chips d'ail, persil frit,
pommes de terre ratte au caviar osciètre « prestige »



Filet de sole cuit doucement,
langoustine à la plancha, nage aux huitres



Pigeonneau de la ferme Chabert rôti en cocotte,
son aile rosée, sa cuisse en samoussa,
duo de petits pois et jus aux épices



Chèvre frais aux éclats de picodon,
huile de truffe Maison « la Vraie »



Croustillant aux fraises des bois



Petits fours & Friandises

Menu à 139 euros

Choix unique pour l'ensemble de la table