



MENU 33€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

ENTRÉES 14€

Terrine de pintade au foie gras de canard

Ou

Gravelax de saumon, pickles de concombre mentholés

Ou

Fraicheur autour du melon et de la pastèque

PLATS 21€

Dos de cabillaud cuit doucement, caponata, crème d'ail des ours

Ou

Suprême de pintade fondant, jus aux olives, légumes printaniers

Ou

Fricassée de rognons de veau rôtis en cocotte, pommes nouvelles rissolées façon grand-mère, jus au vinaigre de framboise

Ou

Risotto verde au parmesan

ARDOISE DE FROMAGES OU DOUCEUR 12€

Finger chocolat praliné

Ou

Tiramisu aux fruits rouges

Ou

Tartelette citron meringuée

L'ESPACE GOURMAND

Pour vous faire découvrir nos plats et menus, au rythme des saisons, il nous faut des Hommes, un produit, de la créativité, un peu d'émotion, afin que nous puissions perpétuer l'art culinaire à la française.

Michel Chabran *Louis Chabran*

"Passer à table, converser sur la gourmandise et surtout partager nous comble de bonheur"

MENU TAPAS 49€

Finger de pogne toastée au foie gras de canard
Croustillants d'aubergine

...

Gravelax de saumon, pickles de concombre mentholés

...

Pétales de cabillaud et fèves, bisque de crustacés

...

Risotto verde au parmesan

...

Brochette d'agneau, duo de petits pois

...

Crèmeux de St Marcellin

...

Petites douceurs

MENU COUP DE CŒUR 79€

Salade de homard, haricots verts et museau de porc aux senteurs asiatiques

...

Filet de Saint 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

...

Fromages affinés de nos alpages

...

Evolution autour de la fraise

...

Petits fours et friandises

Notre menu Tapas et notre menu Coup de Cœur sont proposés uniquement pour l'ensemble de la table

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle