



MENU 32€

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

ENTRÉES 14€

Terrine de pintade au foie gras de canard

Ou

Gravelax de saumon, fines asperges
à l'huile d'olive

Ou

Asperges blanches, sauce Gribiche

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 rognon de veau rôti 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

Baba au rhum ambré, fraise et rhubarbe

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.

"Passer à table, converser sur la gourmandise

Michel Chabran *Louis Chabran*

et surtout partager nous comble de bonheur"

MENU TAPAS 49€

Finger de pogne toastée au foie gras de canard

Croustillant d'aubergine

...

Gravelax de saumon, fines asperges à l'huile d'olive

...

Mousseline de perche, 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 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

...

Fromages affinés de nos alpages

...

Evolution autour de la fraise et de la rhubarbe

...

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