



## MENU 32€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

### ENTRÉES 14€

Terrine de pintade au foie gras de canard

Ou

Tartare de saumon et avocat,  
huile d'olive aux herbes

Ou

Asperges blanches, sauce Gribiche

### PLATS 21€

Dos de cabillaud cuit à basse température,  
caponata, crème et chips d'ail des ours

Ou

Navarin d'agneau printanier

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  
et surtout partager nous comblent de bonheur"**

*Michel Chabran*      *Louis Chabran*

### MENU TAPAS 49€

Finger de pogne toastée au foie gras de canard

Accras de morue

...

Tartare de saumon et avocat, huile d'olive aux herbes

...

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

...

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées,  
risotto verde à l'ail des ours et parmesan

...

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