

« 100% terroir »

Choisissez votre formule :

Mise en bouche, 2 plats au choix et dessert **39€**

Menu complet **54€**

Mise en bouche(en fonction des produits du marché)

Fraicheur d'asperges, brousse de Laragne,
Noix de Saint Jacques juste saisie, émulsion de lait d'amande

Ris d'agneau braisés au Génépi relevé au café, noisettes et salsifis

Poitrine de pigeon cuite rosé, la cuisse confite,
Blettes en barigoule, jus réduit.

Chocolat en texture, cacahuètes caramélisées,
Crème glacée au yaourt des Alpes.

* produits bénéficiant d'une baisse de la TVA de 11.8% conformément aux engagements pris par les organisations professionnelles de la restauration traditionnelle.

Prix ttc, service inclus