

# MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 16 EUR

DESSERT

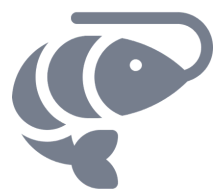
MENU ENFANT

22 EUROS

POISSON OU VIANDE + SIROP + 1 BOULE DE GLACE  
LÉGUMES DE SAISON



# Entrées



## LA PÊCHE DU JOUR

€19

CREVETTES DE MÉDITERRANÉE TRAVAILLÉES À CRU, JUS DE CRUSTACÉS AU SAFRAN D'ARDÈCHE, GAMBAS CROUSTILLANTE, SALADETTE DE POUSSÉS PRINTANIÈRES

MEDITERRANEAN SHRIMPS PREPARED RAW, SHELLFISH JUS WITH ARDÈCHE SAFFRON, CRISPY KING PRAWN AND SPRING SHOOTS SALAD

## BARSZCZ

€16

SOUPE DE BETTERAVE POLONAISE TRADITIONNELLE, ORIGAMI DE BETTERAVE AU FROMAGE FRAIS, ÉCLATS DE PISTACHES ET BETTERAVE JAUNES RÔTIÉS

TRADITIONAL POLISH BEETROOT SOUP, BEETROOT "ORIGAMI" WITH FRESH CHEESE, PISTACHIO SHARDS, AND ROASTED YELLOW BEETS



## LE CHAMPIGNON

€18

PANNA COTTA D'AMANDES ET NOIX, MORILLES FARCIES AUX HERBES FRAÎCHES, BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE À LA CRÈME TRUFÉE

ALMOND AND WALNUT PANNA COTTA, MORELS STUFFED WITH FRESH HERBS, CRISPY BRIOCHE FRENCH TOAST WITH TRUFFLE CREAM



# Plats



## POISSON DU MOMENT

€34

SNACKÉ, LÉGUMES DE FRANCOIS GRILLÉS, PATES À LA FARINE D'ÉPEAUTRE DU VENTOUX, BOUILLON RELEVÉ AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE, PÂTE D'AGRUMES CONFITS

FISH OF THE DAY, GRILLED VEGETABLES FROM FRANÇOIS, SPELT PASTA, GINGER AND LEMONGRASS BROTH, CANDIED CITRUS PASTE



## LE CHOU FARCI TRADITIONNEL

€33

AU COCHON DU VENTOUX ET FOIE GRAS, JUS DE VEAU, PANISSE CROUSTILLANTE, SALADE DE POUSSÉS CROQUANTE ET PICKLES DE CHOUX ROUGE

TRADITIONAL STUFFED CABBAGE WITH VENTOUX PORK AND FOIE GRAS, VEAL JUS, CRISPY PANISSE, CRUNCHY YOUNG SHOOT SALAD, AND PICKLED RED CABBAGE



## LE BOEUF

€33

ASPERGES DE PROVENCE CROUSTILLANTES, SABAYON LÉGER AUX HERBES, GRÉMOLATA ET JUS DE BOEUF CORSÉ

GRILLED BEEF, CRISPY PROVENCE ASPARAGUS, LIGHT HERB SABAYON, GREMOLATA AND RICH BEEF JUS



# Desserts

## LE CHOCOLAT

€14

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC, MOUSSE CHOCOLAT NOIR DE MADAGASCAR 70%, CAKE MOELLEUX, GLACE CHOCOLAT ET SAUCE CHOCOLAT AU POIVRE

WHITE CHOCOLATE GANACHE, 70% MADAGASCAR DARK CHOCOLATE MOUSSE, MOIST CAKE, CHOCOLATE ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE WITH PEPPER

## LA POMME

€12

POMME DE PROVENCE CROUSTILLANTE CONFITE AU FOUR, SABLÉ BRETON À LA FLEUR DE SEL, CRÈME GLACÉE VANILLE, SARRASIN ET POMMES CRUES

BAKED CRISPY PROVENCE APPLE, BRETON SHORTBREAD WITH FLEUR DE SEL, VANILLA ICE CREAM, BUCKWHEAT, AND RAW APPLES

## LE CHOUX

€12

CRÈME LÉGÈRE À LA NOISETTE D'ARDÈCHE, PRALINÉ AMANDES ET CORIANDRE, CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE ET CROUSTILLANTS DE FRUITS SEC CARAMÉLISÉS

CHOUX, LIGHT ARDÈCHE HAZELNUT CREAM, ALMOND AND CORIANDER PRALINE, HAZELNUT ICE CREAM AND CRUNCHY CARAMELIZED DRIED FRUITS

## LE PLATEAU DE FROMAGES

€16

