

MENU DEGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

79

Amuse-bouche



Poireaux vinaigrette et charbonneux
Emulsion aux oignons confits et câpres



Truite du Cians en gravelax marinée à la betterave
Betteraves confites en carpaccio
Condiment œufs de truite – cerfeuil – moutarde à l'ancienne



La Lotte nacrée et en mousseline aux chanterelles de Roure
Fumet crémé monté au beurre
Epinards en pesto et sautés



La Volaille de Pierlas en quatre services



Fromages de nos vallées



Dessert autour du chocolat d'exception « Racine Carrée »

CARTE

Poireaux vinaigrette et charbonneux Emulsion aux oignons confits et câpres	16
Truite du Cians en gravelax marinée à la betterave Betteraves confites en carpaccio Condiment œufs de truite – cerfeuil – moutarde à l’ancienne	19
La Lotte nacrée et en mousseline aux chanterelles de Roure Fumet crémé monté au beurre Epinards en pesto et sautés	28
La Volaille de Pierlas en quatre services Le filet grillé L’aiguillette marinée au vinaigre d’échalotte maison La cuisse travaillée panée à déguster avec les doigts Terrine chaude dans un bouillon de volaille corsé Echalote	31
Fromages de nos vallées	10
Dessert autour du chocolat d’exception « Racine Carrée »	10

Si vous souhaitez goûter l'ensemble de nos plats merci de se référer au menu dégustation à la page suivante.

MENU DU MARCHE

32 euros

(Uniquement le midi - pas de modification possible)

Courge du potager rôtie et figatelli



Chevreuil en sauce
Carotte et navets



Gâteau à l'orange – crème mascarpone à l'amande



Expresso