



## Les Entrées

### L'ESCARGOT 18€

Poêlé à l'ail noir, crémeux de persil et vaporeux de pommes charlotte  
*Snail roasted with black garlic, parsley cream and emulsion of potatoes*

### L'OURSIN 23€

Langues et écume, fine brouillade d'oeuf, mouillette au beurre d'algues  
*Sea urchin with scramble egg, thin bread with algae butter*

### LE FOIE GRAS 25€

Juste snacké et cannelloni de champignons à la truffe, sauce Poulette  
*Cooked foie gras and mushroom cannelloni with truffles, Poulette sauce*

### LA TRUFFE 29€

En salade de pommes de terre ratte tièdes, effiloché de queue de boeuf, jus tranché  
*Truffle in lukewarm potatoes salad, oxtail cooked*

## Les Poissons

### LE BAR 35€

En croute de noix, jeunes poireaux confits et pécorino à la truffe  
*Crusted walnut seabass, young leaks cooked with Pecorino cheese and truffles*

### LA SAINT-JACQUES 39€

Juste poêlée, céleri fondant, risotto d'épeautre, Beaufort et noisettes torréfiées  
*Pan-fried scallops, celery and risotto of spelt, Beaufort cheese and roasted hazel nuts*

### LE TURBOT 37€

Cuit Meunière, semoule de chou-fleur, gnocchi crémé et râpé de truffe  
*Cooked as Meunière, cauliflower, gnocchi and cream, fresh rated truffle*

### LE SAINT-PIERRE 39€

En aiguillette, raviole de ricotta à l'ail des Ours, panais au beurre noisette et lardo di Colonnata  
*John dory slices, ravioli of ricotta and « Bears garlic », parsnip with butter and lardo di Colonnata*





## Les Viandes

### LE RIS DE VEAU 41€

Feuille de pâte nourrie comme une carbonara et châtaignes  
*Sweatbread cooked, carbonara pasta and chestnuts*

### LE BOEUF 39€

Maturé 4 semaines, pressé de Charlotte au lard noir de Bigorre, oignons des Cévennes caramélisés  
*Matured 4 weeks meat, potatoes cooked with lard de Bigorre, onions from Cévennes candied*

### L'AGNEAU 36€

La selle rôtie à la Sarriette, chèvre frais aux olives Taggiasche, caviar d'aubergine fumé et harissa  
*Saddle of lamb roasted with savoury, fresh goat's cheese with Taggiasche olives, smoked eggplant caviar and harissa*

### LA VOLAILLE DE BRESSE 41€

La poitrine en crumble de pignons de pin, morilles farcies et pomme Dauphine croustillante  
*Breast of Bressan poultry, pine nuts crumble, stuffed morels and crispy Dauphine potatoes*

## Les Desserts

### LE CHOCOLAT 16€

En craquant au praliné, mousse légère au chocolat, glace noisette  
*Chocolate and pralines crunch, light chocolate foam, hazel nuts ice cream*

### LA POIRE DE SAVOIE 15€

Confite au sirop, nuage de lait vanillé, glace caramel au beurre salé et granola  
*Pear candied in syrup, vanilla milk emulsion, salted butter caramel and granola ice cream*

### LA MYRTILLE 18€

En gaufre, myrtille fraîche et confite, glace au chocolat blanc  
*Waffle with fresh and candied blueberry, white chocolate ice cream*

### LE MARRON 16€

Comme un Mont Blanc revisité, crème glacée vanille  
*As Mont Blanc chestnut revisited, vanilla ice cream*

### SELECTION DE FROMAGES AFFINES DES ALPES

*Selection of cheeses from Alps*  
16€

## Le menu découverte en quatre séquences

*Discovery menu in four sequences*  
95€

