NOS MENUS

Découvrez notre univers à travers trois balades gourmandes, imaginées au fil des saisons et des produits d'ici qui nous inspirent.

LA PROMENADE EN 3 TEMPS

Servi les lundis, mardis et vendredis, midi et soir, ainsi que le dimanche soir hors jours fériés.

38€

-Prémices

-La Truite d'Archiane cuite sur peau
ou
Le veau de Boiras

-Le chocolat noir 63% et noix du Dauphiné
ou
La pommes des Hautes-Alpes et Reine des Prés

L'ESCAPADE EN 4 TEMPS

48€

-Prémices

-Endive de Roissard, foie gras et coing

-La Truite d'Archiane cuite sur peau
ou
Le veau de Boiras

-Le chocolat noir 63% et noix du Dauphiné
ou
La pommes des Hautes-Alpes et Reine des Prés

LA TRAVERSÉE EN 5 TEMPS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

56€

-Prémices

--Endive de Roissard, foie gras et coing

-La Truite d'Archiane cuite sur peau

- Le Ris de veau doré selectioné par la Maison Marcou

-Le chocolat noir 63% et noix du Dauphiné
ou
La pommes des Hautes-Alpes et Reine des Prés

MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

16€

Plat et dessert au choix du chef, inspirés de la carte.

*Une proposition végétarienne peut être élaborée sur demande ou lors de votre réservation.

Parce que nous souhaitons préserver l'émotion de la découverte, nous choisissons d'en révéler le moins possible sur nos préparations.

LISTE D'ALLERGÈNES, DISPONIBLE SUR DEMANDE – « PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS »

OUR MENUS

Discover our world through three gourmet journeys, inspired by the seasons and the local products that surround us.

THE 3-COURSE EXPERIENCE

Served on Mondays, Tuesdays and Fridays for lunch and dinner, as well as on Sunday evenings excluding public holidays.

38€

-Appetizers

-Archiane trout, pan-seared skin-side down
or
Boiras Veal

-63% dark chocolate and Dauphiné walnuts
or
Apples from the Hautes-Alpes and meadowsweet

THE 4-COURSE EXPERIENCE

48€

-Appetizers

-Roissard chicory, foie gras and quince

-Archiane trout, pan-seared skin-side down
or
Boiras Veal

-63% dark chocolate and Dauphiné walnuts
or
Apples from the Hautes-Alpes and meadowsweet

THE 5-COURSE EXPERIENCE

This menu is served for the entire table.

56€

-Appetizers

-Roissard chicory, foie gras and quince

-Archiane trout, pan-seared skin-side down

- Golden sweetbread selected by Maison Marcou

-63% dark chocolate and Dauphiné walnuts
or
Apples from the Hautes-Alpes and meadowsweet

CHILDREN'S MENU

€16

CHEF'S CHOICE MAIN COURSE AND DESSERT, INSPIRED BY THE MENU.

A vegetarian option can be prepared upon request or when making your reservation.

Because we wish to preserve the excitement of discovery, we choose to reveal as little as possible about our preparations.

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST – NET PRICES, SERVICE INCLUDED