

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"

ou

La pintade du Domaine de la Rivière

-Le chocolat noir 63% et bourgeon
de sapin

ou

La Poire de la Durance et le mélilot

L'ESCAPADE EN 4 TEMPS

48€

-Prémices

-L'oeuf parfait du Trièves

-La Truite d'Archiane "cuite"

ou

La pintade du Domaine de la Rivière

-Le chocolat noir 63% et bourgeon de
sapin

ou

La Poire de la Durance et le mélilot

LA TRAVERSÉE EN 5 TEMPS

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

56€

-Prémices

-L'oeuf parfait du Trièves

-La Truite d'Archiane "cuite"

- La pintade du Domaine de la
Rivière

-Le chocolat noir 63% et bourgeon
de sapin

ou

-La Poire de la Durance et le
mélilot

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

-Vercors trout, lightly cured
or
guinea fowl from Domaine de la
Rivière

-63% dark chocolate and fir bud
or
Durance Pear and Sweet Clover

THE 4-COURSE EXPERIENCE

48€

-Appetizers

-Perfect egg from the Trièves
region

-Vercors trout, lightly cured
or
guinea fowl from Domaine de la
Rivière

-63% dark chocolate and fir bud
or
Durance Pear and Sweet Clover

THE 5-COURSE EXPERIENCE

This menu is served for the entire table.

56€

-Appetizers

-Perfect egg from the Trièves region

-Vercors trout, lightly cured

- guinea fowl from Domaine de la
Rivière

-63% dark chocolate and fir bud
or
Durance Pear and Sweet Clover

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