

Menu Découverte

58 €

Amuse-bouche du Chef

Chef's appetizer

Risotto arborio aux truffes d'Aups, copeaux de parmesan et jus corsé

Arborio risotto with Aups truffles, parmesan shavings and full-bodied jus

ou

Tartare de truite saumonée, mayonnaise à la fleur de sureau, l'huile de ciboulette tranchée

Salmon trout tartare, elderflower mayonnaise, sliced chive oil

ou

Les girolles poêlées aux pépites de foie gras, mousseline de panais et œuf parfait

Pan-fried girolles with foie gras chips, parsnip mousseline and perfect egg

Mignon de porc au prosciutto, mousseline de petits pois aux oignons brûlés

Pork tenderloin with prosciutto, pea mousseline with burnt onions

ou

Mosaïque de daurade à l'encre de seiche, poireaux crévés

Sea bream mosaic with squid ink, creamy leeks

ou

Joue de bœuf braisée au vin rouge, chou vert, pomme ratte et carottes confites

Braised beef cheek with red wine, green cabbage, fingerling potatoes and candied carrots

Notre sélection de fromage (supplément 6 €)

Our cheese selection

Nos douceurs sucrées au choix

Our sweet treats of your choice