

# « Variations »

## *Amuse gueule*

\* \* \* \*

*Soupe chaude de chou rouge à l'huile d'avocat*  
*ou*  
*Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive et à l'aneth*  
*crème acidulée au citron vert*

\* \* \* \*

*Filet de bar cuit sur la peau*  
*fenouils confits et petits légumes fondants*  
*sauce au safran*  
*ou*  
*Râble de lapin farci aux petits légumes et au foie gras*  
*purée de pommes de terre vitelottes à la truffe*  
*sauce à la moutarde*

\* \* \* \*

*Sélection de fromages des Hautes - Alpes*

\* \* \* \*

*Tarte au chocolat blanc caramélisé*  
*sorbet à l'orange et au citron vert*

\* \* \* \*

## *Mignardises*

49€

*Menu sans fromages : 39 €*  
*Menu avec viande et poisson : 60 €*