

« Variations »

Ce menu est décrit à titre d'exemple
il change chaque jour

Amuse gueule

* * * *

Bisque de langoustines flambée au cognac
crème légère à la ciboulette

ou

Carpaccio de saumon et Saint-Jacques
mariné au citron vert et au gingembre

* * * *

Pavé de lieu jaune cuit à la vapeur
endive caramélisée
émulsion au curcuma

ou

Magret de canard rôti au miel et aux épices
purée de patates douces, poêlée de pleurotes
sauce aux groseilles

* * * *

Sélection de fromages des Hautes - Alpes

* * * *

Fantaisie d'ananas flambé au rhum
craquelin de chocolat praliné, sorbet aux abricots

* * * *

Mignardises

4,9€

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