A noter que chacun des plats de cette carte est susceptible
de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut)
et produits à base de ces céréales
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachide
Soja et produits à base de soja
Laits et produits laitiers (y compris lactose)
Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil,
noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg (ou 10mg/l) en SO2
Mollusques et produits à base de mollusques
Lupin et produits à base de lupin

Nous nous tenons à votre disposition
pour trouver le plat qui vous conviendra.

L'EVEIL DES SENS

74€

COQUILLES ST JACQUES
Inflorescence de Choux Fleur, Châtaignes,
Jus de Bardes Torréfié

Ou

FOIE GRAS GRILLÉ
Cucurbitacées, Caramel de Girolles,
Sauce Pralinée

LOTTE AU BEURRE DE LAURIER
St Jacques Vapeur, Choux et Topinambours,
Beurre Léger et Livèche

Ou

VOLAILLE FERMIÈRE DE LA DROME
Courge et Coing, Pholiotes du Châtaignier,
Sauce Albufera

LE CHOUX FLEUR, LA POIRE et LE CHOCOLAT IVOIRE

Ou

RAVIOLIS D'ANANAS
Mangues, Kiwis, Sorbet Victoria - Basilic

COULEURS, SAVEURS & PARFUMS DES JARDINS DE PROVENCE

80€

TARTARE POURPRE VÉGETAL ACIDULÉ
Zéphyr de Betteraves Rouges

MOUSSELINE DE PANAIS - VANILLE
Racines et Champignons des Bois,
Jus Moussé à la Tagète

CHOUX VERT FARCIS DE LÉGUMES D'AUTOMNE
Oignons des Cévennes et Coings,
Bouillon Parfumé

RAVIOLIS D'ANANAS
Mangues, Kiwis, Sorbet Victoria - Basilic

MENU INSPIRATION

EN QUATRE SERVICES 98€ (Poisson ou Viande)
EN CINQ SERVICES 115€

Sélection de fromages sur demande 21€*

COQUILLES ST JACQUES
Inflorescence de Choux Fleur, Châtaignes,
Jus de Bardes Torréfié

FOIE GRAS GRILLÉ
Cucurbitacées, Caramel de Girolles,
Sauce Pralinée

LOTTE AU BEURRE DE LAURIER
St Jacques Vapeur, Choux et Topinambours,
Beurre Léger et Livèche

VOLAILLE FERMIÈRE DE LA DROME
Courge et Coing, Pholiotes du Châtaignier,
Sauce Albufera

LE CHOUX FLEUR, LA POIRE et LE CHOCOLAT IVOIRE