

Terres du Val

Caviar et crème d'aubergine, kalamata,
parmesan, verjus

Tomate du jardin, crevettes grises,
mayonnaise bisquée, caviar Sturia

Dans l'esprit d'une moules-frites : moules rôties,
échalotes vinaigrées, livèche du jardin

Turbot 58 degrés, fenouil confit puis brûlé,
coquillages et salicornes, soupe de poisson

Filet de veau fumé, galette de blé noir aux petits pois,
ris de veau croustillant

Miel et pollen de Naxhelet, rhubarbe cuite et crue,
chèvre de Vinalmont

MENU EN 6 SERVICES : 98,00€



Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants

Cerisier

Haricots plats, fontainebleau aux aromates et noisettes,
vierge aigre douce

Maigre 58 degrés, fenouil confit puis brulé,
coquillages et salicornes, soupe de poisson

Poulet basquaise, piperade, peau et jambon croustillants,
manchon frit, labneh

Fraises du Val, crème foisonnée à la baie rose,
gel basilic, sauce au vin rouge

MENU EN 4 SERVICES : 75,00€

Maraîchage

Haricots plats, fontainebleau aux aromates et noisettes,
vierge aigre douce

Caviar et crème d'aubergine, kalamata,
parmesan, verjus

L'artichaut en différentes cuissons, spätzle, roquette,
tomme du plateau

« Les planches », crumble et sauce 70%, diplomate au café,
chouchous et praliné de noix

MENU EN 4 SERVICES : 68,00€

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants



Entrées

Caviar et crème d'aubergine, kalamata, parmesan, verjus	23,00€
Tomate du jardin, crevettes grises, mayonnaise bisquée, caviar Sturia	32,00€
Haricots plats, fontainebleau aux aromates et noisettes, vierge aigre douce	21,00€

Plats

L'artichaut en différentes cuissons, spätzle, roquette, tomme du plateau	36,00€
Poulet basquaise, piperade, peau et jambon croustillants, manchon frit, labneh	42,00€
Turbot 58 degrés, fenouil confit puis brulé, coquillages et salicornes, soupe de poisson	48,00€
Filet de veau fumé, galette de blé noir aux petits pois, ris de veau croustillant	62,00€

Desserts

Fraises du Val, crème foisonnée à la baie rose, gel basilic, sauce au vin rouge	15,00€
Miel et pollen de Naxhelet, rhubarbe cuite et crue, chèvre de Vinalmont	15,00€
« Les planches », crumble et sauce 70%, diplomate au café, praliné de noix	15,00€
Chariot de fromages de Pascal Fauville	18,00€