

Compagnons de voyage

Plats pour 2 à 3 convives

Steak « New Yorkais » façon Tex avery (+/- 1 Kg) 64€

Bœuf français bio, sauce aux morilles, poêlée de champignons, purée de pommes de terre au sel fumé, échalotes confites et moutarde de Pommery

Turbot de Méditerranée levé en feuille de bananier (+/- 1,6 Kg) 116€

Tagliatelles au créme d'arêtes

Assiette de pata negra cebo di campo (+/- 100g) 20€

Midi d'Automne

Servi uniquement le midi

Soupe du moment	15€
Tagliatelles à la truffe d'automne	24€
Short Ribs de Black Angus sauce Bulgogi, frites et poêlée de champignons	28€
Tartare de bœuf charolais à l'italienne, frites et roquette	22€
Salade Grenobloise, noix, œuf, comté, lardons grillés et carmine	19€
Carpaccio de truite de la Sorgue, avocat et kiwi	24€

Petits gastronomes

(Jusqu'à 10 ans) 12€

Gnocchi au beurre, jambon blanc et parmesan

Boule de glace artisanale

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

A la carte

Les entrées

- Œuf bio à 64°**, purée de topinambour, cerneaux de noix, copeaux de tomme de mille fleurs, espuma Cebo di campo et tuile de pain de campagne 12€
- Velours d'automne**, velouté de champignons, brunoise de pommes de terre, tombée de champignons sauvages, éclats de noisettes et huile de cerfeuil 12€
- Lotte'nardo di Carpaccio**, carpaccio de lotte, poire, citron, poivre vert, huile d'olive et pickles de Radis Daikon 12€
- Omble chevalier fumé**, petites rattes façon « pomme à l'huile », truffe d'automne, perles de citron, pommes crispy et espuma de persil 18€

Les plats

- L'Aubergine**, pavé d'Aubergine rôti comme une viande, scamorza fumé, pétales de tomates confites, coulis de tomates de ma grand-mère, pesto de tomates et basilic 22€
- Truite de l'Isle du soleil levant**, truite mi-cuite en gravelax, bouillon de canard japonisant, pak choy, shitake, et soba de sarrasin 24€
- Bœuf « mare y montagna »**, filet de bœuf français, pommes Darphin, raviole de butternut en farce fine de moules d'Espagne, jus de moules et bœuf au curry noir 26€
- Duo d'agneau** Selle d'agneau farcie aux champignons, ris d'agneau en Bahn bao truffé, cébettes rôties, purée de cèleri, truffes « Tuber Ucinatum », et jus d'agneau truffé 34€

Les desserts

- Troprovençale à la vanille et à la fleur d'oranger** de Virginie Gaillardet 9€
- La Figue** de la voisine d'Eugenie, mousse vanille, insert à la figue et figues fraîches 9€
- Mont blanc truffé**, meringue française, glace vanille et châtaigne, sauce chocolat, tuile de châtaignes, éclat de châtaignes et de truffes 12€
- Poire en coque de chocolat**, poire pochée aux agrumes, crème pâtissière au citron noir d'Iran, compotée de myrtilles, flambage à la chartreuse verte 12€
- Assiette de Fromage** Maison Pellegrini, roquette et confiture de tomates vertes 12€
- Demi Chèvre frais de Rove et miel de truffe** Maison Pellegrini 12€

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commandes droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

Cuisine de Saison 38€

Entrées

Œuf bio à 64°

Purée de topinambour, cerneaux de noix, copeaux de tomme de mille fleurs, espuma Cebo di campo et tuile de pain de campagne

Velours d'automne

Velouté de champignons, brunoise de pommes de terre, tombée de champignons sauvages, éclats de noisettes et huile de cerfeuil

Lotte'nardo di Carpaccio

Carpaccio de lotte, poire, citron, poivre vert, huile d'olive et pickles de Radis Daikon

Plats

L'Aubergine

Pavé d'Aubergine rôti comme une viande, scamorza fumé, pétales de tomates confites, coulis de tomates de ma grand-mère, pesto de tomates et basilic

Truite de l'Isle du soleil levant

Truite mi-cuite en gravelax, bouillon de canard japonisant, pak choy, shitake, et soba de sarrasin

Bœuf « mare y mountagna »

Filet de bœuf français, pomme Darphin, raviole de butternut en farce fine de moule d'Espagne, jus de moule et bœuf au curry noir

Desserts

« Troprovençale »

à la vanille et à la fleur d'oranger de Virginie Gaillardet

La Figue

de la voisine Eugénie

Mousse de vanille, insert figue et figues fraîches

L'assiette de fromage « Maison Pellegrini »

Confiture de tomate verte

Pour accompagner vos desserts, nous vous suggérons un verre de vin doux naturel, AOP Rasteau, blanc ou rouge du domaine des Escaravilles (8€)

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

La Truffe d'automne 58€

Entrée

omble chevalier fumé

Petites rattes façon « pomme à l'huile », truffe d'automne, perles de citron, pommes crispy, espuma de persil

Plat

Duo d'agneau

Selle d'agneau farcie aux champignons, ris d'agneau en Bahn bao truffé cébettes rôties, purée de cèleri, Tuber Ucinatum, et jus d'agneau truffé

Fromage

Chèvre frais de Rove

Roquette, truffe d'automne et miel de truffe

Desserts

Mont blanc truffé

Meringue française, glace vanille et châtaigne, sauce chocolat, tuile de châtaigne, éclat de châtaignes et de truffes

ou

Poire en coque de chocolat

Poire pochée aux agrumes, crème pâtissière au citron noir d'Iran, compotée de myrtille, flambage à la chartreuse verte

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés