

## CARNET DE PRINTEMPS

*en 5 services\**

**85 €**

*en 7 services\**

**105 €**

## MENU VEGETARIEN

*en 5 services*

**80 €**

*\*servi pour l'ensemble des convives d'une table*

*\*served for the entire table*

Chef de cuisine  
*Florent Pietravalle*



*Une carte avec l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.  
Tarifs nets, toutes taxes et service compris.*

## CARNET DE PRINTEMPS

-----  
*Langoustine / Suc de carotte / Carottes multicolores /  
Marmelade d'agrumes*

Langoustine / Carrot extract / Multicolored carrots / Citrus marmalade



*Anguille fumée / Thym citron / Morille /  
Ail fermenté / Petits pois*

Smoked eel / Lemon thyme / Morel / Brewed garlic / Green peas



*Ris de veau / Ortie / Asperge verte / Brebis*

Veal sweetbreads / Nettle / Green Asparagus / Sheep cream



*Pêche du jour / Aubergine / Tandoori Marsala / Jus de Roches*

Catch of the day / Aubergine / Tandoori Marsala / rocks' Juice



*Pigeon de Mr Celestin / Sauce Salmi / Eau de vie d'Olive*

Mr Celestin's Pigeon / Salmi sauce / Olive Eau de vie



*Citron / Lait d'amande / Huile d'Olive gratte semelle*

Lemon / Almond milk / "gratte semelle" Olive Oil



*Rhubarbe / Chèvre / Poivre Sil Timur*

Rhubarb / Goat Cheese / Timur Pepper

*En supplément (20€)*

*Chariot de fromages affinés par R. Pellegrini (Fromagerie de l'Isle)*

Refined cheese trolley by R. Pellegrini (Fromagerie de l'Isle)

-----  
Tous nos produits sont d'origine locale, issus de l'agriculture raisonnée.  
**Uniquement dans le menu en 7 services.**