



Saison

Premier Murmure

La Cheffe vous invite
à un voyage secret,

où chaque saison révèle toutes ses saveurs
et la Haute-Provence dévoile ses parfums cachés.

Chaque étape demeure une surprise,
un chemin de saveurs à découvrir pas à pas.

Douceur

Une expérience en 8 vers
An eight-course tasting experience

135 Euros hors boissons
without beverage

Chariot de fromages 25 Euros
The local cheese trolley

Jarlandin

Dégustation

Premier murmure

Galet de la Durance au fromage de Banon et gel génépi

Durance Valley pebble stone shaped Banon cheese and génépi gel

Truite des écrins aux éclats d'agrumes

Ecrins Trouts with Citrus Notes

Fleur de courgette farcie au bonheur du jour

Zucchini Blossom stuffed with the Chef's inspiration of the day

Bœuf, poutargue et condiments du jardin

Beef, bottargua and seasonal garden quintessence

Tian de légumes et anchois, aux saveurs de garrigues

Vegetables and Tian Anchovy with garrigues flavours

Sorbet mélilot

Agneau de Sisteron rôti à feu d'enfer

Sisteron Lamb roasted « in the devil's cauldron »

Petit épeautre givré à la sarriette de nos collines

Spelt ice cream, garrigue flavour

Crème glacée au miel de lavande

Lavender honey ice cream

Douceur

175 Euros hors boissons

without beverage

**Ce menu est servi au déjeuner jusqu'à 13h et au dîner jusqu'à 20h30
et pour l'ensemble des convives de votre table.**

This menu is served for lunch until 1 :00 and for dinner until 8 :30, for all guests.

Chariot de fromages 25 Euros
The local cheese trolley

Saveurs Végétales

Premier murmure

Galet de la Durance au fromage de Banon et gel génépi
Durance Valley pebble stone with Banon cheese and génépi gel

Gaspacho, sorbet tomate basilic rougi de fraise
Gazpacho, tomato and basil sorbet, blushed with strawberry

Fleur de courgette farcie au bonheur du jour
Zucchini Blossom stuffed with the Chef's inspiration of the day

Quintessence du jardin
The Garden's Quintessence

Petits farcis au végétal, sauce au népéta calament du jardin
Provençal Petits Farcis with garden Calamint sauce

Petit épeautre givré à la sarriette de nos collines
Spelt ice cream, garrigue flavour

Pêche maturée et verveine parfumée du jardin
Matured Peach, scented with garden verbena

Douceur

125 Euros hors boissons
without beverage

Chariot de fromages 25 Euros
The local cheese trolley

La Carte

Prélude

Truite des écrins aux éclats d'agrumes

Ecrins Trouts with Citrus Notes 35 Euros

Bœuf, poutargue et condiments du jardin

Beef, Bottargua and seasonal garden quintessence 33 Euros

Fleur de courgette farcie au bonheur du jour

Zucchini Blossom stuffed with the Chef's inspiration of the day 30 Euros

Symphonie

Agneau de Sisteron rôti au feu d'enfer

Sisteron Lamb roasted « in the devil's cauldron » 58 Euros

Pêche de nos côtes, herbes du jardin aux saveurs estivales

Catch from our coasts, with garden herbs and Summer flavour 44 Euros

Petits farcis au végétal, sauce au népéta calament du jardin

Provençal Petits Farcis with garden Calamint sauce 42 Euros

Fromage

Chariot de fromages

The local cheese trolley 25 Euros

Dégustation de 3 vins et chariot de fromages

The local cheese trolley served with 3 wines sélections 37 Euros

Douceur

Crème glacée au miel de lavande

Lavender honey ice cream 27 Euros

Balade au jardin entre mélisse citronnée et huile d'olive, saveurs cacaotées

A walk through the garden between lemon balm and olive oil, cocoa flavors 29 Euros

Pêche maturée et verveine parfumée du jardin

Matured Peach, scented with garden verbena 26 Euros

*Nous vous informons qu'une tenue de ville est exigée au sein de notre restaurant étoilé.
We kindly inform you that smart attire is required in our Michelin-starred restaurant.*

Fadalin

Premier murmure

Galet de la Durance au fromage de Banon et gel génépi
Durance Valley pebble stone shaped Banon cheese and génépi gel

Gaspacho, sorbet tomate basilic rougi de fraise
Gaspacho, tomato and basil sorbet, blushed with strawberry

Pêche de nos côtes, herbes du jardin aux saveurs estivales
Catch from our coasts, with garden herbs and Summer flavours

Petit épeautre givré à la sarriette de nos collines
Spelt ice cream, garrigue flavour

**Balade au jardin entre mélisse citronnée
et huile d'olive, saveurs cacaotées**
A walk through the garden between lemon balm and olive oil, cocoa flavors

Douceur

95 Euros hors boissons
Without beverage

Chariot de fromages 25 Euros
The local cheese trolley