LA BONNE ÉTAPE
****

MENU DU DÉJEUNER DE NOËL

Premières surprises

Foie gras de canard aux pommes des Alpes

Turbot sous le soleil de Provence,
fenouil confit et safran

Chapon en habits de fêtes,
truffe noire et légumes racines

La Bûche chocolat noir, poivre Sichuan jarlandin, poire et praliné

Nuage de châtaignes et cassis du jardin

Esprit de Noël

135€ *par personne hors boisson*



LA BONNE ÉTAPE
★★★★

DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

Prémices au renouveau

Foie gras de canard mi-cuit aux coings du verger

Saint Jacques et caviar, nuage de corail

La Truffe comme Mine

Truite des Ecrins confite aux éclats d'agrumes

Champagne givré

Homard bleu en raviole de poire

Tourte de canard colvert, velours de panais et
jus au poivre Sichuan du Jardin

Mélanosporum et fraîcheur lactée

Sauge glacée

La pomme, dans la tendresse d'un souvenir caramélisé

Douceurs Nouvel

235€ *par personne hors boisson*

LA BONNE ÉTAPE
★★★★

MENU DU 1er JANVIER 2027

La Cheffe vous invite à un voyage secret,
au cœur d'un jardin, d'une saison et de ses parfums

L'hiver en dessine les couleurs,
le jardin en murmure les arômes

Une nouvelle année s'éveille,
promesse de découvertes et de gourmandises

Chaque étape se dévoile comme une surprise,
une promenade de saveurs à découvrir au fil des instants

Menu en trois temps - 95€
Menu en quatre temps - 125€

par personne hors boisson

