

Menu du 1er Janvier 2025

46/personne

Amuse bouche

Poulpe au court bouillon, rouille et crème d'Isigny aux herbes

Entrées

Gravlax de truite fumée, gel agrumes, pulpe de carottes
au sésame torréfié, tuile encre de seiche

OU

Vol au vent, poêlée de champignons,
écume de noisettes et pesto de roquette

Plats

Suprême de pintade farci aux cèpes, mousseline de pommes de terre,
sauce albufera au foie gras et à la truffe, éclats de châtaignes,
carottes glacées et cèpes rôtis

OU

Saint-Pierre rôti, sauce à la vanille, purée de patate douce,
oignons de roscoff confit à la bière des Hautes-Alpes,
risotto de frégola à l'estragon

Duo de Fromages + 7 €

Cromesquis de Fontu des Hautes-Alpes
& Brick de chèvre au miel, chutney de potimarron

Desserts

Pyramide à la mangue, coeur passion et tartare d'ananas

OU

Dôme de pommes Granny Smith, poires caramélisées
et éclats de meringue