



Michelin 2026

Menu d'été 2026

LE MENU « GOURMAND » à 40€ l'entrée + le plat + le dessert (ou fromages) **LE**

MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 45 € entrée + plat + fromages + dessert

ACCORD METS ET VINS 3 verres de vin: à 12 €

- Blanc Chardonnay, Sauvignon - Rouge ou Rosé - Banyuls rouge Rimage

Entrées

LE CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA DI BUFFALA , pesto à l'ail des ours et salade de roquette

LA COROLLE DE MELON, CHIFFONNADE DE JAMBON D'Auvergne, mesclun de salades provençales

Plats

LA PÊCHE DU JOUR CUIT A LA PLANCHA, sauce vierge, mini ratatouille niçoise

LA BALLOTINE DE VOLAILLE farcie aux verpes de Bohême, sauce soja aux épices, polenta aux champignons de saison

Fromages et/ou Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes LE

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant au caramel beurre salé LE

DESSERT DU JOUR fait maison et de fruits de saison

LA PÊCHE POCHÉE AU VIN ROSÉ ET VERVEINE, sorbet pêche de vigne, tarte à l'orange

Prix nets, taxes et services compris