

## Dessert

---



**Le chiboust au citron rafraîchi aux herbes**

17  
€



**Le baba au rhum « JM XO », crème fouettée**

19  
€



**Le vacherin framboise litchi, parfum de rose**

19  
€



**Le palet au chocolat noir, huile d'argan et cacahuète**

19  
€



**Le soufflé chaud Grand Marnier, sorbet orange sanguine**

21  
€

## Pâtes

---



**Lachs**

10



**Pâtes à la sauce crème à la vodka**

## Lunch

---



**Sandwich du club**

## Aperitivos

---



Tostadas

## Entree

---



Les gamberoni juste saisis au beurre doux, vinaigrette d'artichauts et pulpe, encornet, anchois marinés, pousses de céleri 32 €



Le jambon ibérique de Jabugo Bellota 34 €



L'œuf biologique 28 cuit à basse température, champignons de saison, panais, rutabaga 28 €



Le foie gras de canard 27 cuisiné par nos soins en terrine, cannelloni de coing, gelée de porto vintage 27 €



Les noix de Saint-Jacques taillées à cru, mangue, sésame et coriandre, citron zesté, bouillon de crustacés citronnelle et gingembre, naturel de légumes et crevettes grises 29 €



Le black cod cuit à forte température, laqué au miso, betteraves cuites et crues, bonbon à la pomme 28 €

## Uncategorized

---



Risotto

8



**Selon la pêche du jour, les poissons sur grill (pour 2 personnes) loup, daurade, turbot, saint-pierre...** 110 €



**La lotte rôtie sur l'arête, blettes et condiments estragon, cèpes, pommes de terre légères au citron, bouillon de lotte à l'ail doux** 39 €



**La sole (pour 2 personnes) façon meunière, câpres, citron, jeunes endives braisées, pommes de terre purée** 140 €



**Le rouget grondin rôti sur la peau, carottes de plein champ, orange cumin, pak choi** 35 €



**Le pigeonneau royal rôti, foie gras poêlé, figues, coing, pain toasté aux béatilles** 54 €



**L'entrecôte de bœuf Black Angus endives braisées, champignons du moment, pommes de terre purée pour 1 personne 50.00 pour 2 personnes 98.00** 50 €



**L'agneau des Hautes-Alpes filet d'agneau cuit à la plancha, la côte saisie, macaroni aux aubergines et aromates d'ici, épigramme snacké, jus court** 42 €



**Sushi à l'avocat**



**Fromages de notre Maître Bordier affineur** 19 €



**Bois**



**Foie Gras**