

MENU DES COLLINES 32€

Terrine de volaille

Porc, pistache, pickles d'oignon, graines de moutarde, chutney de kaki

ou

● Chèvre Chaud

Bûche de fromage de chèvre, miel, mesclun, pignons

Ravioli du Rédier

Ravioli à la daube, blettes, sauce aux cèpes et parmesan

Plat du Jour

(uniquement le midi en semaine)

Dessert à l'ardoise

MENU DU DÉJEUNER

Plat du Jour : 18 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert : 25 €

Entrée - Plat - Dessert : 32 €

Menu disponible le midi en semaine, hors week-end et jours fériés

MENU DÉCOUVERTE 48€

Faites votre menu et choisissez 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à la Carte

Les plats annotés de 🌿 seront majorés d'un supplément

E N T R É E S

- Velouté de légumes verts 14 €
Légumes du potager, oeuf de Colomars poché, lards grillé, noisettes
- Crudités de légumes du potager, crème d'anchois, huile d'olive 14 €
- Ravioli du Rédier 18 €
Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes
- Asperges 16 €
Mousseline moutarde à l'ancienne, coppa croustillante, croutons
- Terrine de volaille 17 €
Porc, pistache, pickles d'oignon, graines de moutarde, chutney de kaki
- Maquereau mariné 18 €
Purée de betterave, carotte, fenouil, crème au cumin
- Os à moelle 16 €
Persillé et gratiné, pain grillé, ail confit
- Cuisses de grenouilles (280g) 24 € 🌿 +5
Ail, beurre persillé, citron

POISSONS

- Filet de lieu noir 24 €
Fondue de poireaux, chou-fleur, brocoli pickles, fumet crémé à la citronnelle
- Daube de poulpe façon niçoise 28 €
Carotte, gnocchi maison, chocolat, daube de boeuf tomatée
- Pavé d'espadon milanaise 27 €
Panco, légumes du potager glacés, gelée à l'orange, jus de viande

Tagliatelles maison aux gambas 29 €

Gambas marinées au citron, bisque maison, stracciatella di buffala, estragon

VIANDES

- Joue de boeuf façon pot-au-feu 26 €
Lard, légumes du potager, cornichons, moutarde à l'ancienne

Pluma Ibérique 35 €

Purée de carotte au cumin, patate douce, kumquat confit, jus à l'orange

- Jarret de veau 28 €
Effiloché de veau, asperges, sofrito, sauce façon osso buco
- Filet de boeuf 32 €
Pommes de terre croustillantes en persillade, confit d'échalotes, jus corsé
- Pièce à partager du moment (prix à la pièce)
Demandez à notre équipe pour plus d'information

- Légumes rôtis du potager 7 €

- Frites maison 7 €

Mesclun du potager 5 €

D E S S E R T S

Pavlova à l'orange sanguine 9 €

Meringue, crème mascarpone, sorbet à l'orange sanguine, marmelade

Coing rôti 9 €

Noix de pécan, glace yaourt, crumble à la noisette, miel, anis étoilé

Profiteroles maison 9 €

Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly

Le tout chocolat 9 €

Brownie, ganache 70%, crumble au chocolat amer, glace chocolat

Vacherin 9 €

Glace vanille, sorbet framboise, meringue, chantilly glacée

Salade de fruits frais 7 €

Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle

« Glaces des Alpes » 3 € / boule

Vanille, chocolat, café, pistache, yaourt, rhum raisin, amande, fraise, framboise, cassis, citron, clémentine, mangue

- Fromages affinés de la maison « Métin » 12 €  +5
Assortiment de 5 fromages, mesclun du potager