

## **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, soffrito, 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*