



Carte de Voyage

- Juillet 2026 -

Entrées

Tartare de Bar, Abricots, Lavande, Olives noires

Maki, Melon, Betterave, Nigelle, Fleur d'oranger

Gnocchi à la châtaigne, émulsion au Parmesan

Gravlax de Canard, Sumac, Groseilles, Radis

Foie Gras, Chartreuse, poivre Cubèbe (+3 €)

Plats

Cristivomer, sabayon au Thé fumé, Courgettes à la vanille

Pintade, émulsion au Pesto, Achard de Tomates anciennes

Poulpe, Risotto, Navet rose, Câpres, Poivre Blanc (+3 €)

Selle d'Agneau, Anis vert, Aubergine, sésame (+3 €)

Assortiment Végétarien, Carte blanche au Chef

Fromage & Desserts

Saint-Nectaire, Pollen, Abricot, poivre sauvage (+3 €)

Mille-feuille d'Avocat au nougat (pièce signature)

Pêches pochées au macis, framboises, cardamome verte

Pavlova, abricot, melon myrtille, chantilly aux Baies de Timut

Tarte Chocolat, fève de Tonka, caramel poivre du Dragon

** Allergènes & Origines : Nous consulter*



Travel Menu

- July 2026 -

Starters

Sea Bass Tartare, Apricots, Lavender, Black Olives

Maki, Melon, Beetroot, Nigella, Orange Blossom

Chestnut Gnocchi, parmesan foam (signature dish)

Duck Gravlax, Sumac, Red Currants, Radishes

Foie Gras, Chartreuse, Cubeb Pepper (+3 €)

Main Courses

Cristivomer (*white trout*), Smoked Tea Sabayon, Vanilla Zucchini

Octopus, Risotto, pink Turnip, Capers, White pepper (+3 €)

Guinea Fowl, Pesto foam, pickled colored Tomatoes

Lamb Saddle, Green Anise, Eggplant, Sesame (+3 €)

Vegetarian dish - Chef's Carte blanche

Cheese & Desserts

Saint Nectaire, Pollen, Apricot, Voatsiferipery pepper (+3 €)

Avocado Mille-feuille, Montélimar nougat (*signature dish*)

Pavlova, apricot, melon, blueberry, Timut pepper whipped Cream

Poached Peaches, Mace, Raspberries, Green Cardamom

Chocolate Tart, Tonka Bean, Dragon Pepper Caramel

** Allergies & Orgins : Please Contact us !*