



Carte de Voyage

- du 24 Septembre au 18 Octobre 2026 -

Entrées

Cappuccino de Moules, céleri-rave, vanille d'Ouganda
Salade de Poulpe, citron loumi, salicorne, poivre de Madagascar
Dim Sum de Sanglier, baie de myrte, cèpe, shiitake, chou chinois
Gnocchi à la châtaigne, émulsion au parmesan (pièce signature)
Foie gras au Cognac, poivre rouge long de Kampot (+3 €)

Plats

Rascasse, émulsion cannelle de Ceylan, Carottes au poivre Jamaïque
Calamars, Risotto aux Courgettes, Poutargue, émulsion Rocou (+5 €)
Lapin, graines de Moutarde, Wasabi, Nashi, Blettes au gingembre
Cochon noir, Dattes, Coriandre graine, Patates douce, cumin (+3 €)
Assortiment Végétarien, Carte blanche au Chef

Fromage & Desserts

Bleu du Vercors, poire, poivre blanc (+3 €)
Mille-feuille d'Avocat au nougat (pièce signature)
Tarte Chocolat, fève Tonka, caramel poivre Dragon
Figues rôties aux épices d'automne, sorbet badiane
Crumble de pomme, glace à la cardamome verte

* Allergènes & Origines : Nous consulter



Travel Menu

- September 24th to October 18th 2026 -

Starters

Mussel cappuccino, Celeriac, Ugandan vanilla
Octopus salad, Loumi lemon, samphire, Madagascar pepper
Wild boar Dim Sum, myrtle berry, ceps, shiitake, Chinese cabbage
Chestnut Gnocchi with parmesan foam (Signature dish)
Foie gras cooked in Cognac, Kampot long red pepper (+3 €)

Main Courses

Scorpion Fish, Ceylon cinnamon emulsion, Jamaican pepper carrots
Squid, Risotto, Courgette, Bottarga, Annatto emulsion (+5 €)
Rabbit, Mustard seeds, Wasabi, Nashi pears, Ginger, Chard
Black pig, Dates, Coriander seeds, sweet Potatoes, Cumin (+3 €)
Vegetarian dish - Carte blanche to the chef

Cheese & Desserts

Bleu du Vercors cheese pear, white pepper (+3 €)
Avocado Mille-feuille with Montélimar nougat
Chocolat Tart, Tonka bean, Dragon Pepper Caramel
Roasted figs with autumn spices, star anise sorbet
Apple crumble, green cardamom ice cream

** Allergies & Orgins : Please Contact us !*