

# Menu Altitude

49€

## **La Pissaladière revisitée**

sablé farine de maïs, compotée d'oignons rouges,  
légumes croquants, anchois marinés  
et pickles de fenouil



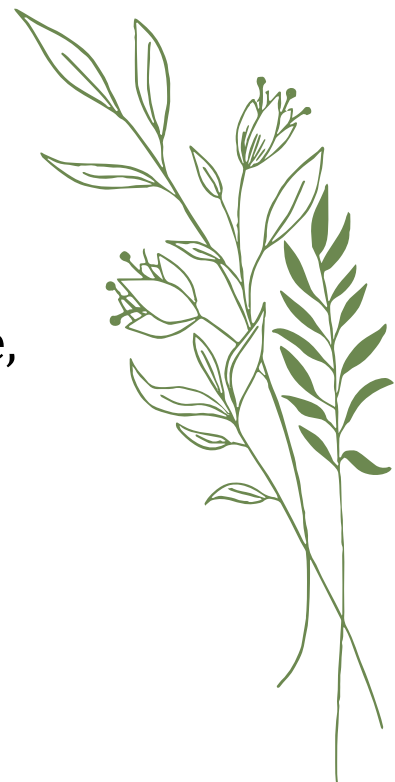
## **Lieu Jaune de ligne**

fine purée de carotte, frite de polenta,  
légumes de saison, sauce à la baie de verveine



## **La Mirabelle**

sablé à la fleur de sel, flan mirabelle,  
marmelade aux clou de cannellier,  
émulsion et glace au rhum





# Menu Horizon

59€

## Foie Gras

le fois gras d'Auvergne, terrine marbré aux épices,  
chutney de figues



**Filet de Bar sauvage sauce vierge Ou Carré d'Agneau sauce à  
la baies de Sichuan**

purée de pomme de terre bleue d'Artois,  
artichaut poivrade, petits pois



## La Pêche de vigne

poché, biscuit aux amandes, glace origan,  
crème à la baies des Bataks



# A la Carte

## Entrées:

### **La Pissaladière revisitée 16€**

sablé farine de maïs, compotée d'oignons rouges, légumes croquants, anchois marinés et pickles de fenouil

### **Foie Gras 22€**

le fois gras d'Auvergne, terrine marbré aux épices, chutney de figues

## Plats:

### **Lieu Jaune de ligne 32€**

mousseline de carotte, frite de polenta, légumes de saison, sauce à la baie de verveine

### **Filet de Bar sauvage sauce vierge 37€**

purée de pomme de terre bleue d'Artois, artichaut poivrade, petits pois

### **Carré d'Agneau sauce à la baies de Sichuan 36€**

purée de pomme de terre bleue d'Artois, artichaut poivrade, petits pois

## Fromage:

### **Assiette de Fromages 9€**

fermiers de nos régions, accompagnés d'une confiture de mûre et de ses fruits secs

## Desserts:

### **Assortiment de glaces et de sorbets 10€**

accompagnés de fruits de saison

### **La Mirabelle 13€**

sablé à la fleur de sel, flan mirabelle, marmelade aux clou de cannellier, émulsion et glace au rhum

### **La Pêche de vigne 14€**

poché, biscuit aux amandes, glace origan, crème à la baies des Bataks



# *A partager*



## **Planche apéritive**

Assortiment d'olives

Mélange cacahouètes, noix cajous

Chips de poivrons

9€



## **Le pâté maison**

raisins / noisettes

(150gr)

9€

## **Saumon Bømlo en gravlax**

aneth et baies roses

16€



## **Cuisses de Grenouilles**

en persillade

La douzaine 24€

## **Planche de charcuteries**

Savoyarde

20€



## **Grande planche mixte**

accompagné d'une confiture de cassis,  
de fruits secs et de pickles

32€