

Enfin les beaux jours..., cet été je vous propose une cuisine aux saveurs marquantes, colorée, fraîche et légère, une cuisine instinctive, quelquefois déroutante, qui oppose le chaud et le froid, le salé et le sucré, ainsi que la possibilité d'apprécier ma table autrement végétarien/ végétalien dit végan...

Merci pour votre confiance...

Olivier Lapotre Maître cuisinier de France / Julien Claude chef de cuisine

Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 42 euros
Entrée 14 euros / Plat 23 euros / Fromage 7 euros / Dessert 9 euros
Menu enfant 12€

*

- Œuf de poule cuit à 64° et rafraîchi/ lait de concombre/ condiment fumé/ crumble Bargkass
ou
- Assiette de melon et truite rose marinée/ cardamome
ou
- Andouille du Val d'Ajol coupée finement/ gribiche allégée/ rocher à l'encre de seiche
ou
- *Déclinaison de tomates anciennes et multiples*

**

- Chevreuil d'été « uniquement rosé » sauce vierge aux fruits des bois/ frites de panisse
ou
- Truite du Heimbach vapeur/ légumes d'une ratatouille/ émulsion tomatée
ou
- Notre version montagnarde du cordon bleu/ légumes printaniers glacés/ jus réduit au Timut
ou
- *Polenta crémeuse au lait de coco dans un artichaut/ vinaigrette aux myrtilles*

- Comme un maki/ fraise/ nougatine coco/ sorbet fraise
ou
- Délice choco-caramel/ glace au yaourt
ou
- Café liégeois relooké émoussillé au Baileys
ou
- *Esprit d'une pavlova/ montée au jus de pois chiches/ crème de coco/ fruits de saison*
ou
- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ yaourt/ café
& sorbets... coco/ fraise
turbinés minute

CHOISIR C'EST SE PRIVER DU RESTE ... André Gide