

# Menu Page Blanche

Notre menu Gastronomique est une invitation à découvrir une cuisine vivante, sincère et en constante évolution.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, choisis avec soin selon la saison, la qualité et la provenance.

Chaque assiette est le fruit de l'inspiration du chef, qui compose au gré de la nature, de ses trouvailles du moment et des saveurs du terroir.

Au fil des semaines, notre carte se transforme pour vous offrir une expérience toujours renouvelée, ancrée dans l'instant présent.

Laissez-vous guider par la créativité de la maison, dans un voyage gustatif où la nature dicte le tempo et le goût parle en vérité.

## Expérience

Entrée / Plat / Dessert **45€**

## 5 sequences 65€

Gastronomie Végétal & lacustre & marine

& pesco- végétalisme & Carnivor

Mise en bouche - 2 Entrée - Plat - Dessert

## Menu Dégustation 75€

Gastronomie Végétal & lacustre & marine

& pesco- végétalisme & Carnivor

7 Services

Merci de nous communiquer  
vos intolérances ou allergie

Menu composé uniquement par le chef  
page blanche et selon l'inspiration du moment

| Restaurant Bistronomique | **La Carte**

## les Entrées

### Comme un tableau de légumes de saison

Brûlé à la flamme vinegrette de ponzu  
perlé à l'huile de citronnelle, saumon marinée

14.00€

### Noix de Varacieux

Joue de cochon confit, Spirale au vin jaune  
crèmeux au miso.

18.00€

### En pleine nature

Bulle de verre remplis d'un nuage de bonheur végétal

14.00€

## les plats

### Poisson

Selon l'arrivage, légumes croquants

28.00€

### Végétal

Une farandole de couleur, pour le plaisir des yeux et des papilles

24.00€

### Viande Maturé Maison Metzger

Selon l'arrivage, préparé comme le chef l'apprécie une cuisson lente et braisé au kamado.

32.00€

## Les Fromages

Chariot de Fromages

12.00€

## Les Desserts

Chocolat de la Maison Valrhona

Fruits de saison selon la création du chef

10.00€

10.00€