

## Menu « Tribulations du Colporteur »

En 3 plats et desserts à 151 € / En 4 plats et desserts à 173 €

La version végétarienne à 120 € 

Accords Vins selon notre sommelier, Paolo

Menu Végétarien à 75€ / Menu 3 plats à 90€ / Menu 4 plats à 100€

### Le Pagre

En gravlax d'agrumes, brunoise de céleri branche à l'huile de basilic,  
disque de céleri-rave, eau de concombre

\*

### Lieu Jaune de ligne

Coloré à la flamme, légumes d'été en pâte brisée, sabayon tomate et verveine

\*

### La Langoustine de Méditerranée \*

Présentée en deux services :

- au barbecue, sur des notes de carottes, d'abricot, d'amandes fraîches et sarriette
- en consommé

*\*Uniquement dans le menu 4 plats, ou en supplément dans le menu 3 plats (+12€)*

\*

### Canard Burgaud

Lamelle servie rosée, fenouil en Barigoule, cerise « Burlat » farcie aux cuisses,  
girolles, jus canard au thym-serpolet

\*

### La Fraise

Marinée et fraîche, nuage de mélisse, vinaigrette

ou

### L'Abricot du moment

En marmelade sur feuilleté délicat, marbré de crème glacée,  
pistache et sorbet reine des prés

### *L'assiette de fromages à 23 €*

*Sélection de la fromagerie « Les Alpagnes » M. Mure-Ravaud (MOF 2007)*

- *Viande et poisson en provenance de France* –  
3 € / menu seront reversé au Parc National des Écrins

## Menu « Tribulations du Colporteur »

151€ - 3 courses and desserts / 173€ - 4 courses and desserts

120€ - Vegetarian version 

Wine suggestion selected by our sommelier Paolo

75€ : vegetarian menu / 90€ : 3 courses menu / 90€ : 4 courses menu

### Red Porgy

Citrus-cured red seabream gravlax, celery brunoise with basil oil, celeriac disc, cucumber water

\*

### Line-caught pollack

Flame-seared line-caught pollack, summer vegetables in shortcrust pastry, tomato and verberna sabayon

\*

### Mediterranean Langoustine \*

Presented in two courses:

- Barbecued with hints of carrot, apricot, fresh almonds, and savory
- in consommé

*\*Only in the 4-course menu, or as an extra in the 3-course menu (+€12)*

\*

### Burgaud duck

Pink-sliced duck breast, fennel Barigoule, "Burlat" cherry stuffed with duck legs, chanterelles, duck jus with thyme and wild thyme

\*

### Strawberry

Marinated and fresh, lemon balm cloud, vinaigrette

or

### Apricot of the moment

Apricot marmalade on delicate puff pastry, marbled with ice cream, pistachio, and meadowsweet sorbet

*Cheese plate - 22 €*

*Sélection de la fromagerie « Les Alpagnes » M. Mure-Ravaud (MOF 2007)*

*- Meat and fish from France –*

3 € / Menu proceeds will go to Ecrins National Park