

## Menu « Tribulations du Colporteur »

En 3 plats et desserts à 151 € / En 4 plats et desserts à 189 €

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, caramel citron, disque de céleri rave, nectar de céleri branche

\*

### Lieu Jaune de ligne

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

\*

### La Langouste \*

Façon tournedos, poireaux en vinaigrette, ragoût d'haricots cocos et girolles, beurre de Champagne

*\*Uniquement dans le menu 4 plats, ou en supplément dans le menu 3 plats (+25€)*

\*

### Volaille de Bresse

Présentée en deux services :

- Filet au barbecue, artichaut farci aux épinards, Melba de figue, jus fumé au génépi frais
- Cuisse sur émulsion au « Riz de Camargue », salade de jeunes pousses

\*

### Les Myrtilles sauvages

Compotée, guimauve de sapin, pain de Gênes au poivre de cassis

ou

### La Framboise

Marmelade, fraîche et en sorbet à la cardamome verte, cristalline de géranium rose

*L'assiette de fromages à 23 €*

*Sélection de la fromagerie « Les Alpes » 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 / 189€ - 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 gravlax, lemon caramel, celeriac disc, celery nectar

\*

### Line-caught pollack

Flame-seared, summer vegetables in shortcrust pastry, tomato and verbena sabayon

\*

### Spiny Lobster \*

Prepared tournedos-style, leeks in vinaigrette, coco bean and chanterelle ragout, Champagne butter

*\*Only in the 4-course menu, or as an extra in the 3-course menu (+€25)*

\*

### Bresse Chicken

Served in two courses :

Barbecued breast, spinach-stuffed artichoke, fig Melba, smoked jus with fresh g n pi

- Leg with "Camargue rice" emulsion, baby green salad

\*

### Wild Blueberries

Compote, fir tree marshmallow, blackcurrant pepper sponge cake

or

### Raspberry

Marmalade, fresh and green cardamom sorbet, rose geranium crisp

*Cheese plate - 23 €*

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

*- Meat and fish from France –*

3 € / Menu proceeds will go to Ecrins National Park