

Les « incontournables » de Marc de Passorío

Escargots de Saint-Rémy-de-Provence à l'anis 39 €
Légumes croquants, fleur de sel
Consommé de volaille et sorbet au Yuzu

Carpaccio de Homard sauvage (suivant arrivage) 49€
« Ivre » à la vodka et citron vert
Rouleaux de printemps de pinces et œufs de poisson volant



Tranche de thon rouge servi rosé 42€
Planché minute et vinaigre balsamique
Capucines et dés de jambon des hautes Alpes

Truite de M. Faure à Châteauroux les Alpes 39€
Fumée au bois d'olivier dans ma cuisine
Finie sur un galet ramassé à Briançon avec mon Père

Risotto 43€
Risotto au retour du Marché



Agneau des Alpes comme je le vois ... 48€
L'épaule confite 8 heures, aux légumes de Provence
Le carré rôti minute servi rosé
Jus de cuisson à l'ail et romarin

Pigeonneau poché au lait 49€
Puis grillé à la plancha
Feuille de choux croquante, Samoussas et jus pimenté



Les Fromages de Monsieur VERGNE Maître affineur à Nîmes 24€



Le tout chocolat « Araguani 72% » Valrhona 24€
Sablé céréales
Ganache chocolat cru
Glace chocolat blanc, orange

Comme un « After Eight » 24€
Chocolat, Nyamgbo 62% Valrhona et poivre des cimes
Ricqlès et sorbet thé vert

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

PRIX NETS

Créations

Velouté « parmentière » et crème de cresson Jaune d'œuf parmesan Copeaux de truffe à la râpe	39€
Langoustine de « Bretagne » cuite en coque Au jus d'herbes vertes, Salsifis au beurre noisette Peau d'orange grillée	47€
	
Blanc de saint pierre poché au « Miso » Emulsion de lait de coco Bouillon crémeux de légumes au gingembre	43€
Rouget de roche à l'olive Feuille de nori Risotto à l'encre de seiche	44€
	
Volaille de Bresse (pour deux personnes) Cuite en cocotte lutée, au foin et verveine citronnelle Douce purée de pommes de terre Pressé d'une embeurrée de choux	49€/par personne
Noix de ris de veau Belle raviole de cèpes Jus de cuisson pistou et haricots coco	52€
	
Soupe de Mangues à la verveine Croustillant et senteur de verveine Sorbet aux fruits de la passion	24€
Soufflé ROTSCHILD Grand Marnier et orange Kumquats confits Soufflé glacé grand Marnier	24€
Ananas « VICTORIA » (pour 2 personnes) Cuit en cocotte 12 heures aux épices Sauce créole Sorbet Pina-colada	24€/par personne

« Notre pain est pétri et cuit à Valrugues »