



# IMMERSION

## LA PÊCHE LOCALE

Les fines tranches de poissons légèrement marinées, haricots verts, lait d'amande fumé, œufs de truites

\*\*\*

## RETOUR DU JARDIN

L'aubergine confite au miso blanc, tartelette miel de Provence, sauce choron

\*\*\*

## LA GAMBAS SAUVAGE

Au naturel, poivre de Madagascar, crémeux de champignons, vinaigrette de tête au café geisha

\*\*\*

## LES MOULES

Grillées au feu de bois, coco blanc, Pilpil au curry

\*\*\*

## LA MER OU LA TERRE

Sélection du meilleur de notre terroir, (selon arrivage)

\*\*\*

## LA FIGUE

Confite et rôtie en feuille de figuier, glace au beurre noisette, gavotte

79€

## LE FROMAGE

**Velours de Morbier, tuile de pain, confit de quetsche, gel vin jaune - 12 €**

PRIX NET SERVICE COMPRIS - BOISSONS NON COMPRISES

NOS PRÉPARATIONS CULINAIRES PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGÈNES, NOUS TENONS LA CARTE DES ALLERGÈNES À VOTRE DISPOSITION