

LES ENTRÉES

Asperges blanches façon Grenobloise et haddock 26€

Œuf mimosa de « Mamie Constant » 16€

Carpaccio de Gambero Rosso sauvage et avocat, condiment aux agrumes 21€

Artichaut Poivrade croustillant, praliné aux noisettes du Piémont et caillé de chèvre frais 19€

 Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 23€ 160 Kcal

LES PLATS

Épaule d'agneau de lait confit au piment d'Espelette, mijoté de petit pois et carottes 38€

Tournedos de cabillaud et ventrèche de Montagne poivrée, brocolis rôtis 35€

Filet de bœuf de nos régions, pommes croustillantes et émulsion de champignon de Paris 41€

 Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 26€

Dorade rôtie au thym citron, petit épeautre de Haute Provence et fèves 39€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 36€

Volaille jaune rôtie au beurre d'herbes, asperges vertes de Mallemort, jus corsé aux morilles 38€

LES DESSERTS

Rocher croquant aux noisettes grillées 15€

Saint-Honoré, noix de pécan et vanille de Tahiti 15€

 Sablé croquant aux fraises Gariguettes et basilic 15€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Les Desserts de notre enfance

Mousse au chocolat Kilti 14€

Ile flottante et caramel à la fleur de sel 14€

Riz au lait à la vanille de Tahiti et fleur d'oranger 14€

Les fromages de nos régions 21€

La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour 41€

Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour 46€

 Tous nos fruits et légumes crus sont issus d'une agriculture biologique
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France
Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir un minimum de calories