

ENTRÉE

Premières asperges vertes, cavatelli et sabayon maltaise	30
Noix de Saint-Jacques marinées à cru, citron confit et capucine	32
Poulpe de Roche, betterave et citron vert	32
Pâté en croûte de volaille et foie gras, pickles de légumes	34

PLAT

Poisson de petite pêche, pressé de Monalisa et condiment herbacé	46
Saint-pierre de Méditerranée, avocat et kumquat	46
Pièce de veau rôtie au sautoir artichauts et pignons de pin	47
Pigeon de la Maison Miéral, légumes racines, condiment genièvre	52

FROMAGE

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes d'ici	18
---	----

DESSERT

Tout agrumes, faisselle de brebis et granité aux herbes	18
Pommes des Hautes Alpes, bière et glace au pain	18
Café de notre Manufacture à Paris et glace chocolat	19
Glaces de notre Manufacture à Paris	18

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

70 € ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

95 € HORS BOISSON

Noix de Saint-Jacques marinées à cru
citron confit et capucine

Poisson de petite pêche
pressé de Monalisa et condiment herbacé

Pièce de veau rôtie au sautoir
artichauts et pignons de pin

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Tout agrumes
faisselle de brebis et granité aux herbes

MENU SIGNATURE

130 € HORS BOISSON

Pâté en croûte de volaille et foie gras
pickles de légumes

Poulpe de Roche
betterave et citron vert

Saint Pierre de Méditerranée
avocat et kumquat

Pigeon de la Maison Miéral
légumes racines, condiment genièvre

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Café de notre Manufacture à Paris et glace chocolat