

MENU SIGNATURE

tous les soirs et le samedi midi

72€

Beau Site menu - available every evening and saturday at lunch

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard au porto blanc, compote et gelée de coings,
pain d'épices maison

Duck foie gras with white portwine, quinces compote and jelly, homemade gingerbread

PLAT / MAIN COURSE

Ravioles de joues de bœuf à l'estragon, bouillon crémeux de pot au feu au
vin de Savoie, légumes racines, huile de truffe de la Drôme

Beef cheeks and tarragon ravioles, creamy beef stew bouillon with local red wine,
root vegetables, the Drôme's truffle oil

DESSERT / DESSERT

Soufflé d'inspiration Lorraine

Hot Soufflé Mirabelle

MENU VEGAN

tous les soirs et le samedi midi

59€

Vegan menu - available every evening and saturday lunch / on request upon booking from monday to thursday

ENTRÉE / STARTER

Assiette automnale

Mousseline de courge vanillée, potimarron caramélisé au miel, fleurettes de chou-
fleur et romanesco, châtaignes

Autumn vegetables garden; vanilla flavoured squash mousseline, with honey
caramelized pumpkin, cauliflower and romanesco flowerets, chestnuts

PLAT / MAIN COURSE

Dahl de lentilles corail, curry au lait de coco, tofu fumé, brocolis grillés

Red lentils Dahl, coconut milk curry, smoked tofu, grilled brocolis

DESSERT / DESSERT

Comme un tsatsiki

Like a Tsatsiki