



GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

~ THE THAW / LE DÉGEL ~

Garden Whisper - Murmure du jardin

Ethereal rose gazpacho, crystalline cucumber ice and tender spring shoots
Caspacho de rose éthéré, glace cristalline de concombre et jeunes pousses tendres



Forest Dew - Rosée de la forêt

A warm infusion of fresh herbs with pine essence and wild rosemary blossom
Infusion chaude d'herbes fraîches, essence de pin et fleur de romarin sauvage

The River Awakens - Le Fleuve S'éveille

Trout sashimi with light cava cream, aromatic green oil and fresh roe
Truite en sashimi, crème légère de cava, huile verte aromatique et œufs frais



Shoots in the shade - Jeunes Pousses à l'Ombre

Morels filled with extra tender beef cheek, reduced jus and a touch of bitter cocoa
Morilles farcies de joue e boeuf fondante, jus réduit et touche de cacao amer



White Light - Lumière Blanche

Warm white asparagus with cured egg yolk and delicate noisette butter
Asperges blanches tièdes, jaune d'œuf confit et délicat beurre noisette



Valley Tears - Larmes de la Vallée

Tear-drop peas in clarified ham broth with organic egg cooked at 65°
Petis pois en forme de larme dans un bouillon clarifié de jambon, avec œuf biologique cuit à 65°



Ember-Roasted Greens - Verd Rôti à la Braise

Young, roasted leek, light fresh cheese cream and a reduced vegetable jus
Jeune poireau rôti, crème légère de fromage frais et jus de légumes réduit



Sea and Altitude - Mer et Altitude

Cod with walnut crust, black rice timbale and gentle toasted notes
Cabillaud en croûte de noix, timbale de riz noir et notes délicatement torréfiées



Mountain Echoes - Échos de la Montagne

Duck magret with fine pear purée and red berry reduction
Magret de canard, fine purée de poire et réduction de fruits rouges



The Apple Awakens - L'Éveil de la Pomme

Our interpretation of honey and mató fresh cheese, presented as a "false apple"
Notre interprétation du miel et du fromage mató, présentée comme une « fausse pomme »



Spring Petit Fours - Petit Fours de Printemps



Mineral or sparkling water, bread, coffee and infusions/ Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

Price - Prix

€95€ per person (VAT included) /95€ par personne (TVA incluse)

