



CHEZ JEANNETTE

POUR COMMENCER - 23 €

Radis

Jeu de radis fumé et cru, quinoa soufflé,
vinaigrette de poivron fermenté

Raie

Raie de méditerranée, grenobloise, courgettes

PLAT - 38 €

Daurade

Daurade marbrée de méditerranée, sucrose braisée en tartelette, réduction de roche

Cochon

Carré de cochon, petit pois et vinaigre de coquelicot,
jus infusé au gin de Gigi en Provence

FROMAGE - 15 €

Assortiment de chèvre de Terra Cabrùn

NOS DOUCEURS - 17 €

Chocolat grand cru Tanzanie 75% et café

Fève de tonka, sauce rafraîchie à la chartreuse verte

Abricot

Abricot cuit et cru, chantilly et cristalline de shiso, vinaigrette à l'abricot tranchée à l'huile d'olive
du domaine

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 63 €

MENU DEGUSTATION EN 5 TEMPS - 95€