

# TABLE D'EMMA

*Pour Février...*

## Mise en Bouche

La Raviole, Chèvre, Menthe et Gingembre

## Pour Commencer

Le Homard Breton, Truffe et Artichaut Violet

\*\*\*\*

La Végétale, Betterave, Radis, Basilic Thaiï

## Pour Continuer

Le Bar de Ligne, Blettes, Gnocchis, Sauce Champagne

\*\*\*\*

La Canette, Carottes, Salsifis et Truffe

## Par Gourmandise

La Fraicheur Coriandre

\*\*\*\*

L'Agrume, l'Olive et le Miel

## La Touche Finale

Madeleine, Truffe Chocolat et Guimauve

**110 €**

L'Accompagnement Vin de Sarah notre Sommelière

4 Verres & 1 Coupe de Champagne : 70 €

2 Verres : 36 €

Expérience hors du temps ! Dans notre véranda face au Parc des Ecrins, notre Chef Benoît Fontmartin vous propose au fil des saisons ses menus gastronomiques.

Sur réservation, 48h à l'avance au 04 76 79 99 50.