



La CARTE

ENTRÉES STARTERS

Ravioles de langoustines, bouillon parfumé — **18€**
Langoustine ravioli, broth

Asperge verte, œuf parfait des Hautes-Alpes, pecorino râpé et jus de volaille — **13€**
Green asparagus, perfect egg from Hautes-Alpes, grated pecorino and poultry juice

Carpaccio de betterave et son tartare, truite fumée des Alpes — **12€**
Beetroot carpaccio with its tartare, Alpine smoked trout

Crèmeux de brebis de la ferme de Pibou, Condiments sucré-salé et crème de laitue — **12€**
Creamy sheep's cheese from Ferme de Pibou, sweet and savory condiment, and lettuce cream

PLATS MAIN COURSES

Truite des Hautes-Alpes, trilogie de carottes aux agrumes, émulsion de fanes — **26€**
Trout from Hautes-Alpes, citrus carrot trilogy, carrot greens emulsion

Épaule d'agneau confite, crèmeux de polenta, légumes de saison et jus au thym — **29€**
Braised lamb shoulder in red wine, creamy polenta, seasonal vegetables, and thyme juice

Suggestion du chef
Chef's suggestion

Quasi de veau, artichaut violet en barigoule, crème d'artichauts et jus de veau — **27€**
Veal quasi, purple artichoke in barigoule, cream artichoke and veal juice

À PARTAGER TO SHARE

Côte de bœuf Black Meadow maturée 30 jours, sauce chimichurri, pommes de terre grenaille — **119€ pour deux**
30-day aged Black Meadow ribeye steak, chimichurri sauce and baby potatoes

FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Parmesan 12 mois et Bleu du Queyras — **10€**
Parmesan and Bleu du Queyras

Tiramisu signature Maison Soyeuse — **12€**
Maison Soyeuse signature tiramisu

Tarte du moment — **9€**
Today's Pie

Duo rhubarbe et fraise, biscuit joconde — **12€**
Rhubarb and strawberry duo, joconde biscuit

Le MENU

MENU DU JOUR AU DÉJEUNER

DAILY SPECIAL LUNCHTIME

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**
Starter + Main or Main + dessert

Entrée + Plat + Dessert — **32€**
Starter + Main + dessert

LES VINS WINE SELECTION

Découvrez aussi notre livre de cave.
Also ask for our wine menu

LES VINS BLANCS WHITE WINES

Domaine Botter « Lupo Meraviglia Uno Di Uno Vermentino » - Puglia — **30€**

Château Les Oliviers de Salettes
Vin de France — **36€**
Au verre — **7€**

Domaine Gayda « Figure Libre » IGP Pays d'Oc — **45€**
Au verre — **8€**

Domaine Delaporte « Silex » - AOP Sancerre — **55€**

LES VINS ROUGES RED WINES

Domaine Fantini « Saragat Monica »
Monica Di Sardegna — **32€**

Domaine Villard « L'Appel des sereines » IGP Collines Rhodaniennes — **40€**
Au verre — **7€**

Domaine Hortus « Le loup dans la bergerie » - IGP Hérault — **45€**
Au verre — **8€**

Mas du Chêne « Pinot Glou-Glou » IGP du Gard — **50€**

LES VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Domaine du Paternel - AOP Côtes de Provence — **40€**
Au verre — **7€**

Roc d'Anglade - VDP Gard — **60€**

LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES

Joseph Perrier « Cuvée Royale »
Blanc de Blancs — **90€**
La coupe — **15€**

Joseph Perrier « Cuvée Royale Rosé » — **95€**
La coupe — **16€**

Diamas Prosecco Extra Dry - Prosecco — **55€**
La coupe — **10€**