



Le 1217

Carte signée par

Mr Stéphane Buron 2**Michelin*, MOF 2004
exécutée par Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

MENU EXPÉRIENCE

EN 3 TEMPS

Les tomates

Une stracciatella recouverte d'une fine gelée, une variation
de tomates marinées, sorbet de pulpe



Ris de veau

Caramélisé et glacé d'un jus parfumé à la verveine, crémeux de pommes de
terre aux truffes d'été, quelques champignons du moment



La fraise

Une gavotte autour de la fraise,
rhubarbe en émulsion, sorbet aux fruits rouges

90€

« *La Simplicité est un art de perfection* »

Stéphane Buron**



MENU EXPÉRIENCE

EN 5 TEMPS

Les tomates

Une straciatella recouverte d'une fine gelée, une variation de tomates marinées, sorbet de pulpe



La fleur de courgette

Farce mousseline à la langoustine, fine quenelle, émulsion à l'ail des ours



La barbue de pêche côtière

Cuite au beurre demi-sel, sauce vierge aux herbes du jardin, courgette en déclinaison



Le pigeon de chez Mièral

Suprême cuit sur le coffre, une cuisse confite lentement, une Grenobloise d'aubergine, jus parfumé



La pêche de vigne

Pochée à la verveine, une bulle de sucre soufflée, crèmeux vanille, émulsion pêche de vigne

150€

« La saisonnalité permet d'évoluer au fil du temps »

Stéphane Buron**



1217

Menu signed by

Mr Stéphane Buron 2**Michelin*, MOF 2004
executive chef, Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

EXPERIENCE MENU

3 Courses

Tomatoes

A stracciatella covered with a fine jelly, a variation
of marinated tomatoes, pulp sorbet



Veal Sweetbread

Caramelized and glazed with a juice perfumed with verbena,
creamy potatoes with summer truffles, some mushrooms of the moment



The strawberry

A gavotte around strawberry, rhubarb emulsion, red fruit sorbet

90€

« *Simplicity is a perfect art* »

Stéphane Buron**





EXPERIENCE MENU

5 Courses

Tomatoes

A stracciatella covered with a fine jelly, a variation of marinated tomatoes, pulp sorbet



Zucchini flower

Stuffed with langoustine mousse, thin quenelle, wild garlic flower emulsion



The inshore catfish

Cuite au beurre demi-sel, sauce vierge aux herbes du jardin, courgette en déclinaison



The pigeon from Mièral

Supreme cooked on the chest, a slow-cooked leg, a Grenobloise of eggplant, fragrant juice



The peach of vine

Pochée with verbena, a puffed sugar bubble, vanilla cream, vine peach emulsion

150€

« *Seasonality allows for evolution over time* »

Stéphane Buron**