

# Les Agapes des Papes

*En 5 séquences à **126 €** ou en 4 séquences à **92 €***

*(En retirant le bar ou le canard)*

Marbré d'anguille au tabac de romarin,  
rémoulade de légumes racines,  
bouillon dashi au vieux rhum **27 €**

\*

Moelleux d'oignon doux des Cévennes,  
champignons de saison,  
fumet de cèpes au Châteauneuf **23 €**

\*

Filet de bar rôti, coulis de potiron aux curry jaune,  
girolles en vinaigrette de couteaux au gingembre et persil **44 €**

\*

Suprême de canard « Apicius » inspiration Alain Senderens,  
caviar de topinambours et chicons,  
jus court de canard laqué **42 €**

\*

Café « Turc » **16 €**

*Pour le confort de votre table, le menu est servi à l'ensemble des convives.*

*N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.*

*Prix nets en euros et service compris*

# Le Potager des Papes

*(Menu végétarien)*

*En 5 séquences à **106 €***

Poireaux en vinaigrette jurassienne,  
voile de comté **23 €**

\*

Moelleux d'oignon doux des Cévennes,  
champignons de saison,  
fumet de cèpes au Châteauneuf **23 €**

\*

Calisson de céleri-rave au barbecue,  
condiment « Grenobloise »,  
extraction des peaux à la livèche **26 €**

\*

Gnocchis de potiron, beurre blanc au foin,  
râpé de mimolette et noisettes **32 €**

\*

La poire belle Germaine  
au marc de Châteauneuf **16 €**

*Pour le confort de votre table, le menu est servi à l'ensemble des convives.*

*N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.*

*Prix nets en euros et service compris*

# Menu dégustation

*En 3 séquences à 62 €*

A l'improvisation  
du Chef...

(Uniquement au déjeuner du mercredi au samedi)

*Pour le confort de votre table, le menu est servi à l'ensemble des convives.*

*N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.*

*Prix nets en euros et service compris*

## En plus...

La selection de notre affineur de fromages d'auteurs  
« Vincent Vergne »

(Meilleur Ouvrier de France 2019)

- Gustative en 3 étapes 14 €
- Gourmet en 5 étapes 22 €

*Prix nets en euros et service compris*

# Les Agapes des Papes

*In 5 courses at 126 € or in 4 courses at 92 €*

*(By removing the sea bass or duck)*

Rosemary tobacco marbled eel,  
roots vegetables remoulade,  
old rhum dashi stock **27 €**

\*

Sweet Cévennes onion,  
seasonal mushrooms,  
cep fumet with Châteauneuf **23 €**

\*

Roasted sea bass filet ,  
orange pumpkin coulis and pan-fried chanterelles,  
ginger and parsley razor clams **44 €**

\*

« Apicius » duck supreme inspired by Alain Senderens,  
jerusalem artichokes and chicory,  
peking duck consommé, Dauphiné apple **42 €**

\*

« Turkish » coffee **16 €**

*For the comfort of your table, the menu is served for all guests.  
Please let us know if you have any food allergies or intolerances.  
Net prices in euros, including service*

# Le Potager des Papes

*(vegetarian menu)*

*In 5 courses at **106 €***

Leeks in Jura vinaigrette,  
Comté cheese veil **23 €**

\*

Sweet Cévennes onion,  
seasonal mushrooms,  
cep fumet with Châteauneuf **23 €**

\*

Barbecue celeri calisson,  
Grenobloise sauce,  
and lovage skin extraction **26 €**

\*

Pumpkin gnocchis, hay beurre blanc,  
mimolette cheese and hazelnuts **32 €**

\*

Belle Germaine pear,

Châteauneuf marc **16 €**

*For the comfort of your table, the menu is served for all guests.  
Please let us know if you have any food allergies or intolerances.  
Net prices in euros, including service*

# Menu dégustation

*In 3 courses at 62 €*

To the Chef's  
improvisation

(Lunch only from wednesday to saturday)

*For the comfort of your table, the menu is served for all guests.  
Please let us know if you have any food allergies or intolerances.  
Net prices in euros, including service*

## In extra...

A selection of our mature cheeses from  
« Vincent Vergne »

(Best worker in France 2019)

- Gustative in 3 steps **14 €**
- Gourmet in 5 steps **22 €**

*Net prices in euros, including service*