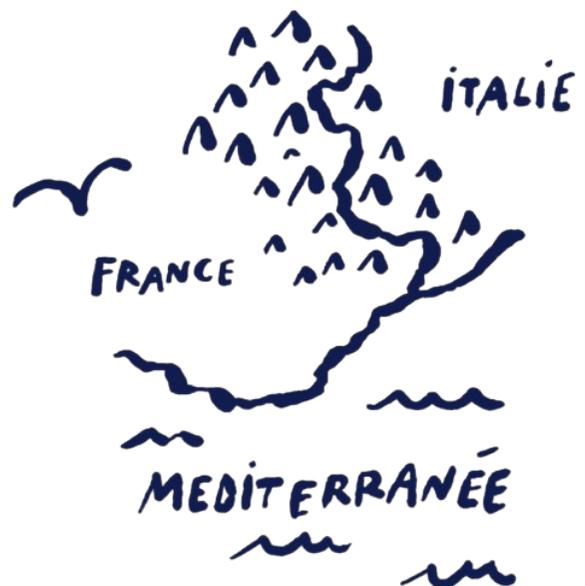


RÉCIF



NOS ARTISANS

Fruits et légumes

«Tagete et Bergamote» par Audrey Angelica

Bruno Cayron

La Serre du plan

Jardin d'Orion

Bastien Verdino

Carotte et cocotte

Chemin des mules

Domaine Saint-Vincent

Papaye de Provence

Agrumes du sud

Morgan Orto

Pêcheurs

Olivier BARDOUX

Mare Nostrum

Fromageries

Ma fromagerie Valescure

Ferme de Belveset

Fromagerie de Château-Queyras

La ferme du petit Jabron

La ferme Dei Reicampadis

Fromagerie les alpages

NOTRE ÉQUIPE

Chef Exécutif

Alexandre Baule

Sous-Chef

Florian Pereira

Responsable de Restaurant

Louis Robin

Sommelier

Maxence Versini

Cheffe Pâtissière

Léa Le Berre

Originaire du nord de l'Isère, Alexandre Baule a tissé des liens profonds avec les artisans locaux. Saison après saison, ils lui fournissent les meilleurs ingrédients — fraîchement issus de la mer, des pâturages et du potager.

Animé par la volonté de préserver nos ressources naturelles, il s'efforce d'honorer chaque produit dans son intégralité, mettant en valeur l'abondance qui entoure Les Roches Rouges avec soin et créativité.

C'est un écosystème vivant, en constante évolution — une source d'inspiration pour une cuisine plus consciente et responsable.

Alexandre Baule et son équipe vous invitent à vivre un voyage culinaire raffiné et réfléchi.



APÉRITIFS SIGNATURE

SPARKLING LEMON

*GIN 44°N, Limoncello Basilic, Citron, Cerfeuil,
Thym, Champagne*
28€

PROVENÇAME

*Whisky Singlar Infusé A L'huile De Sésame,
Gingembre, Citron, Bitter Pamplemousse*
28€

MARINADO

*GIN XII, Thé Vert, Aneth, Concombre Frais,
Clarifié Au Lait D'amande*
28€

APÉRITIFS SIGNATURE 0%

TINY NECTAR

*Purée D'abricot, Sirop D'orgeat Au Piment,
Cardamome, Citron, Lait D'amande, Verveine*
25€

SOUTH SWEET MARTINI

*Seedlip 42 Grove, Marmelade d'orange, Fleur d'oranger,
Sirop de deuille de figue, Citron Vert*
25€

COCKTAILS CLASSIQUES
DISPONIBLES SUR DEMANDE

MENU EXPÉRIENCE « SURPRISE »

3 propositions de menus

« TOUT VÉGÉTAL »

En 6 Temps

150 €

« HOMMAGE À LA MÉDITERRANÉE »

En 6 Temps

185 €

« BALADE GOURMANDE »

En 8 Temps

210 €

Le menu est proposé exclusivement pour l'ensemble de la table. Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits. Une carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets, TVA et service compris Le restaurant n'accepte pas les chèques.