



MENU DE NOËL

88€ par personne Hors Boissons

Pour le dîner du 24 décembre & pour le déjeuner du 25 décembre...

Truite fumée au bois de sapin,

Céleri rave, poivre vert & ricotta

Saint-Pierre cuit nacré et citron noir,

Artichaut, truffe melanosporum & raifort

Coquelet en deux façons,

Le filet cuit sur le coffre et grillé sur la braise & la cuisse en pithiviers,
Cardons à la moelle & girolles

Tome de vache fermière,

Confiture d'oignons doux & miel du Vercors

Bûche de Noël aux marrons,

Citron cédrat, lait de poule au whisky



MENU DE L'AN

150€ par personne

Pour le dîner du 31 décembre & pour le déjeuner du 1er janvier...

Coupe de champagne rosé à l'apéritif & canapés

Foie gras poêlé en raviole ouverte,

Salsifis, chanterelles & bouillon de canard au sésame

Saint-Jacques marinées au yuzu & grillées à la plancha,

Truffe melanosporum, topinambour & jaune d'œuf confit

Bar Ikejime rôti au beurre de citronnelle,

Caviar bio de Neuvic & cresson de fontaine

Dos de chevreuil cuit sur l'os,

Héliantis à la flamme, coing & sauce poivrade

Nougat de Saint-Marcellin,

Chutney de pomme & crumble aux noix

Vacherin glacé à la clémentine,

Champagne & sirop d'érable,

Accompagné d'une coupe de champagne brut...

prix nets en euros, taxes & service inclus

MENU ASTERALES

Notre nouvelle carte sera disponible le 8 décembre (réouverture)

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert **68€**

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert **88€**

En 5 temps : Deux Entrées, Poisson, Viande et Dessert **108€**

Foie gras de canard mi-cuit mariné au gin,

Mirabelle, châtaigne et endive
[à la carte 35€]

Omble chevalier confit à l'huile de colza,

Aubergine, sarrasin et fromage blanc
[à la carte 31€]

Turbot laqué au Calamansi,

Girolles, oignon doux et vin jaune
[à la carte 43€]

Côte de veau cuite sur la braise,

Chou-fleur fumé, olive noire et anchois
[à la carte 42€]

Fromages affinés, sélection au chariot

[en supplément 15€]

Faisselle fermière, crème ou coulis

[en supplément 7€]

Sphère légère au chocolat blanc,

Mûres de Saint-Nizier et génépi
[à la carte 16€]

Clémentine confite au miel,

Praliné noisette et thé Earl Grey
[à la carte 16€]



MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert



MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans - change tous les jours]

Plat et Dessert