



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

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€

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé,
Chou fermenté, champignons et baies de genièvre

L'Œuf bio de Corrençon-en-Vercors,
Truffe tuber uncinatum, sanglier fumé et sauce meurette

Le filet de Bar cuit au naturel,
Safran, courges et moules de Bouchot

La Caille: le filet cuit sur la braise & la cuisse confite,
Cime di rapa, coriandre et poivre vert

Fromages affinés, sélection au chariot
[en supplément 15€]

Faisselle fermière, crème ou coulis
[en supplément 7€]

Le chocolat noir Manjari de chez Valrhona,
Ail noir de la Maison Boutarin et sorbet grenade

Le citron main de Bouddha,
Praliné sarrasin et poire williams

 MENU INTUITION 52€
[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert

MENU ENFANT 17€ 
[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert

prix nets en euros, taxes & service inclus