



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

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

Truite Fario en gravlax à la truffe Aestivum,

Fraicheur de tomates anciennes & pain bao

[à la carte 34€]

Ou

Foie gras de canard poêlé en croûte de céréales,

Mûres, betterave & son jus glacé

[à la carte 34€]

Maigre de ligne confit à l'huile de pignon de pin,

Artichaut, couteaux & Noilly-Prat

[à la carte 48€]

Ou/Et

Volaille fermière de l'Isère cuite sur la braise,

Courgette, basilic & citronnelle

[à la carte 48€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

Mirabelle à la reine des prés,

Crue, confite & glacée

[à la carte 16€]

Ou

Chocolat Azelia de chez Valrhona,

Abricot, carotte & thé blanc à la menthe

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



MENU DEGUSTATION 115€

Tomate confite une nuit au safran,
Yaourt de brebis & fenouil sauvage

Cuisse de grenouille au shiso,
Paloise, girolles & noix

Homard bleu en deux façons :
La pince grillée à la pancetta,
Brocoli, chèvre & aigre douce à la griotte
&
La queue en médaillon, rôtie au beurre de marjolaine,
Pomme de terre des canuts & bisque crémeuse

Filet de veau sur la braise
Anchois de Cantabria, chou-fleur & olive noire

Fraicheur de yuzu & limoncello,
Mousse noisette & gavotte

Pêche de vigne & nectarine,
Verveine & sirop glacé



MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert



MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert