



## MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 94€

**Omble chevalier confit à l'ail des ours,**

Petit-pois, harissa & mousse au lait de brebis

[à la carte 32€]

Ou

**Faux-Filet de bœuf maturé mariné au Dashi,**

Asperge blanche & huître Fine de Claire, hollandaise à la sarriette

[à la carte 34€]

---

**Saint-Pierre rôti au beurre salé,**

Tellines, artichaut en barigoule & menthe

[à la carte 48€]

Ou/Et

**Coquelet à l'ail fumé, cuit sur la braise,**

Fleur de courgette & truffe Aestivum

[à la carte 48€]

---

**Fromages affinés,** sélection servie au chariot

[en supplément 16€]

**Faisselle fermière,** servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

---

**Autour de la Fraise & de l'Agastache,**

Huile d'olive & sorbet yaourt fermier

[à la carte 16€]

Ou

**Noisette & citron Yuzu,**

Gavotte, glace au Baileys & cardamome verte

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



## MENU DEGUSTATION 118€

Accord mets & vins 42€

(5 verres de 8cl)

**Langoustine marinée au Combava & légèrement rôtie,**  
Fine gelée au Kaffir, caviar, Daïkon mariné & sauce aigrette

**Agnolotti de grenouille,**  
Morilles de pays, fèves & fleur de sureau

**Turbot nacré, fumé minute aux épices douces,**  
Jeune carotte, brousse battue à l'huile d'Argan, safran

**Agneau de l'Isère,**  
L'épaule fondante en pastrami & la selle grillée,  
Aubergine cendrée, Paris frais & réglisse

**Fraîcheur de Tomate,**  
Pollen de fleurs & caramel au gin de l'Entropie

**Rhubarbe pochée à la vanille,**  
Praline rose & sorbet fenouil sauvage



## MENU INTUITION 54€

[Hors Week-end & Jours Fériés]

**Entrée, Plat & Dessert**



## MENU ENFANT 17€

[Jusqu'à 10 ans]

**Plat & Dessert**