



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 grillée, 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€]

Faiselle fermière, servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

Fraise des bois,

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 & 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

Tomate givrée,
Arlette au pollen de fleurs & gin de l'Entropie

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