



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

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

Omble chevalier de chez Murgat confit,

Cèpes de pays, dattes & oseille sauvage

[à la carte 32€]

Ou

Foie gras de canard en feuille de figuier,

Figues & piment doux

[à la carte 34€]

Lotte glacée à la citronnelle,

Blettes, amandes de mer & sauce marinière au curry vert

[à la carte 48€]

Et/Ou

Filet de veau sur la braise,

Croustille de butternut, girolles & jus au café

[à la carte 48€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot

[en supplément 16€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

Prune rouge confite au shiso,

Glace au pain grillé & the glacé

[à la carte 16€]

Ou

Chocolat noir Manjari de chez Valrhona,

Sorbet au yaourt fumé & sauge du jardin

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



MENU DEGUSTATION 125€

Accord mets & vins 50€
(6 verres de 8cl)

Tomate ancienne, confite une nuit au safran,
Vieux balsamique & lait de brebis au fenouil sauvage

Langoustine grillée au barbecue,
Miel du jardin, olive de Kalamata & chou-fleur

Agnolotti d'artichaut,
Poutargue & bouillon Umami

Sandre de la Baume-d'Hostun rôti au beurre de mélisse,
Cresson, caillé de vache & caviar de Neuvic

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

Sorbet fromage blanc,
Kiwi, concombre & Chartreuse verte

Pêche blanche,
Sangria à la violette & sablé breton