



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

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

Saint-Jacques rôties au beurre noisette,
Scorsonière, saucisson des Colibris & cannelle
[à la carte 34€]

Ou

Foie gras poêlé, déglacé au verjus,
Butternut façon kimchi, piment doux & jus de canard
[à la carte 36€]

Lieu jaune cuit au foin d'ici,
Pleurotes de Mélissa, céleri à l'étuvée, aneth & sabayon d'oursin
[à la carte 48€]

Et/Ou

Bœuf maturé,
Faux-filet grillé, tartare en tartelette & queue en cannelloni,
Betterave crapaudine confite, miso blanc & jus au genièvre
[à la carte 54€]

Ou

supplément menu [+25€]
Lièvre à la Royale,
Gyosas aux champignons & gingembre
Recette lauréate championnat du monde de lièvre à la Royale 2017
[à la carte 68€]

Bleu du Vercors retravaillé par nos soins,
Servi avec un verre de liqueur de noix des Pères Chartreux
[en supplément 18€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot
[en supplément 18€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis
[en supplément 8€]

Pavlova à l'orange sanguine,
Miel de nos ruches & safran de Sylvie
[à la carte 18€]

Ou

Chocolat Azelia de chez Valrhona,
Whisky du Vercors, tonka & sorbet fromage blanc
[à la carte 18€]



MENU DEGUSTATION 125€

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

Tartare de cerf, de chasse française,
Pecorino & truffe Melanosporum du Vercors

Omble confit au poivre Sichuan,
Crosnes, béarnaise à la marjolaine & jus de racines grillées

Agnolotti de courge & scarmozza,
Ecrevisses au beurre de sauge

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

Volaille de la ferme de J-C,
Le filet rôti sur la braise & la cuisse en caillette drômoise,
Blette fondante, herbes d'hiver & jus au macis

Ou

Lièvre à la Royale,
Gyosas aux champignons & gingembre
Recette lauréate championnat du monde de lièvre à la Royale 2017
supplément au menu [+25€]

Gratiné Yuzu,
Nougatine au sésame noir

Fraîcheur de litchi à la grenade,
Noix de Grenoble façon praline rose