



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

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

Saint-Jacques rôties au beurre noisette,

Scorsonère, 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€]

Saint-pierre laqué à la badiane,

Topinambour en pastrami, Paris frais & fumet crémé au vin jaune

[à la carte 48€]

Et/Ou

Filet de veau doré à l'origan,

Ris croustillant aux olives noires, cardon & anchois de Cantabria

[à la carte 54€]

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€]

Soufflé chaud au Kumquat & à la vanille de Madagascar,

Sorbet à l'huile d'olive

[à la carte 18€]

Ou

Chocolat Azelia de chez Valrhona,

Whisky du Vercors, tonka & sorbet fromage blanc

[à la carte 18€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



MENU DEGUSTATION 125€

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

Tartare de cerf,
Pecorino & truffe Melanosporum du Vercors

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

Agnolotti de courge & scarmozza,
Langoustine 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

Granité Yuzu,
Nougatine au sésame noir

Mousse légère aux marrons,
Fruit de la passion & arachides



AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES...

Menu en 4 temps : 78€ **

Menu intégral en 5 temps : 98€

En carpaccio à l'orange,**
Effeillé de Castel Franco & maïs grillé

Dorées au beurre noisette,
Asperges blanches, râpé de jaune d'œuf & sureau

En croûte feuilletée,**
Fondue de poireau, algues & huile de corail

Saisies sur la braise,**
Contisées au foie gras, pomme de terre & jus de canard

Chaud-Froid autour de la Gariguette,**
Chocolat Jivara & balsamique blanc

Proposition d'accord mets & champagnes, avec la Maison Laurent-Perrier à l'honneur :

4 verres (8cl) : 50€

5 verres (8cl) : 60€