



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 78€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 98€

Omble chevalier en croûte de pain aux céréales,
Céleri, Granny Smith & ravigote à l'ail des ours
[à la carte 34€]

Ou

Asperges blanches au barbecue,
Canard fermier, cerise & aigre douce
[à la carte 36€]

Maigre mûré rôti au beurre demi-sel,
Coquillages, artichaut & marinère au lait d'amande
[à la carte 48€]

Et/Ou

Agneau de la ferme de la Crecia,
- Le canon au sirop d'érable, carotte brûlée & jus au safran
- l'épaule en pastrami, yaourt fumé & fraîcheur de carottes nouvelles
- le gigot en tartare, cébette & polenta crémeuse au safran
[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€]

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

La fraise Garigette,
Rhubarbe pochée & sorbet basilic pourpre
[à la carte 18€]

Ou

Chocolat Caraïbes de chez Valrhona,
Praliné noisette & limoncello
[à la carte 18€]



MENU DEGUSTATION 135€

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

Langoustine juste nacrée, parfumée au combawa,
Fine gelée au kaffir, daïkon & sauce aigrelette

Petit-pois et mousserons des bois,
Œufs de brochet fumés & riz soufflé

Agnolotti de Grenouille,
Morilles de pays, fèves & fleur de sureau

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

Ris de Veau pané à la brioche,
Blette, myrtille & jus au genièvre

Raviole végétale à la verveine,
Sorbet Prosecco & sablé breton

Soufflé chaud à l'abricot,
Fleur d'oranger & sarrasin