



## 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,**  
Brousse de Chèvre, 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 & marinière 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 Gariguette,**  
Rhubarbe pochée & sorbet basilic pourpre  
[à la carte 18€]

Ou

**Chocolat Caraïbes de chez Valrhona,**  
Gingembre & yuzu  
[à la carte 18€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



## 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,**  
Asperge blanche, myrtille & jus au genièvre

**Raviole végétale à la verveine,**  
Sorbet Prosecco

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