



## 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 & 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,**  
Blette, myrtille & jus au genièvre

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

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