



MENU ASTERALES*

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 78€

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

Tataki d'omble chevalier de l'Isère au citron vert,

Concombre, grenade & sauce vierge à l'amande fraîche

[à la carte 34€]

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, à la liqueur Alpine de l'Entropie,

Sapin, girolles & fougasse à la sarriette

[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€]

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)

Tomate ancienne, confite une nuit au safran,
Vieux balsamique & lait de brebis au fenouil sauvage

Médailon de langouste grillé,
Avocat brûlé, courgette à crue, verveine & huile d'olive

Raviole d'artichaut,
Poutargue, shiitakés & bouillon Umami

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

Filet de veau grillé au barbecue,
Chou-fleur, anchois de Cantabria & olive noire de Kalamata

Sorbet yaourt fermier,
Crémeux citron & basilic

Soufflé chaud à la banane,
Maïs & glace au caramel beurre salé

*[SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS]**