



## MENU ASTERALES\*

(Dernière prise de commande pour ces menus à 13h30 au déjeuner & 21h30 au dîner)

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€]

---

**Saint-Pierre rôti au beurre moussoux,**  
Aubergine, brousse de brebis & feuille de cassis  
[à la carte 48€]

Et/Ou

**Cochon de lait grillé sur la peau,**  
Endive, coing & moutarde  
[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€]

---

**Framboise en déclinaison,**  
Estragon du jardin & dragées  
[à la carte 18€]

Ou

**Chocolat Manjari de chez Valrhona,**  
Melon & Chartreuse verte  
[à la carte 18€]



## MENU DEGUSTATION 135€\*

(Dernière prise de commande pour ce menu à 13h pour le déjeuner & 21h pour le dîner)

Accord mets & vins 50€

(6 verres de 8cl)

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

**Quenelle d'omble chevalier à la courge,**  
Ecrevisse & sauce Nantua

**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,**  
Crèmeux citron & basilic

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

*[SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS] \**