



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€

Quenelle d'Omble Chevalier de l'Isère,

Courge, estragon & écrevisses

[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€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



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)

Langoustine grillée,

Avocat brûlé, courgette à crue, verveine & huile d'olive

Poulpe de roche façon Ceviche,

Potimarron, safran & Chimichurri aux cébettes

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

Fraîcheur de yuzu,

Mousse praliné & gavotte

Soufflé chaud à la banane,

Maïs & glace au caramel beurre salé

*[SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS] **