MENU ASTERALES*

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

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 78€
En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 98€

Saint-Jacques en croûte de céréales,
Butternut, thé rooibos & prune umeboshi
[à la carte 34€]

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, au marc de Côte-Rôtie,
Chou-rave, airelles & brioche feuilletée au sarrasin
[à la carte 36€]

Truite Fario de l'Isère, cuite au naturel,
Cerfeuil tubéreux à la romaine, trompettes & chlorophylle
[à la carte 48€]

Et/Ou

Longe de veau grillée au piment fumé,
Chou-fleur, ketchup de cèpes & jus au Xérès
[à la carte 54€]

Ou

Supplément menu [+25€]
Lièvre à la Royale,
Timbale de champignons & puntarelles sur la braise
Recette lauréate championnat du monde de lièvre à la Royale 2017
[à la carte 68€]

Bleu du Vercors retravaillé par nos soins,
Miel du jardin, noix torréfiées & 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€]

Clementine pochée au safran du Vercors,
Blanc-manger caramélisé, huile d'olive des Pouilles
[à la carte 18€]

Ou

Chocolat Manjari de chez Valrhona au whisky Séquoia,
Sorbet fromage blanc
[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 diner)

Accord mets & vins 50€
(6 verres de 8cl)

Tartare de cerf,
Truffe Mélanosporum, pecorino & vieux balsamique

Omble chevalier brulé à la flamme,
Betterave, radicchio, hollandaise reinette & timut

Raviole de pleurotes du Vercors,
Bouillon à l'agastache & œufs de truite

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

Pigeon cuit au feu de bois,
La cuisse confite, scorsonère, date & jus au porto

Ou

Supplément menu [+25€]
Lièvre à la Royale,
Timbale de champignons & puntarelles sur la braise
Recette lauréate championnat du monde de lièvre à la Royale 2017

Sorbet myrtille,
Lait ribot & crème de marron

Fruit de la passion & noisettes caramélisées,
Madeleine tiède à la fleur d'oranger

*[SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS] **

Prix nets en euros, taxes & service inclus
Viandes Origine France