MENU DE NOËL
130€ (hors boissons)

Menu unique disponible le 24 décembre pour le diner & le 25 décembre à déjeuner

Foie gras de canard mi-cuit & Omble chevalier,
Caramel de Sauternes, coing & sudachi

Quenelle de Sandre de la Baume d'Hostun,
Minestrone de homard à la courge & safran du Vercors

Canard Colvert cuit au feu de bois,
Les cuisses en cromesquis, champignons & jus aux airelles

Saint-Marcellin en dentelle,
Salade d'hiver & vinaigrette au Tamarin

Le Sapin du Vercors,
Chocolat Manjari & clémentine confite

Chariot des 13 desserts,
Comme en Provence…

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

150€ (hors boissons)

Menu unique disponible le 31 décembre au diner

Truite de l'Isère confite,
Betterave, vieux balsamique & aigrelette au lait de chèvre

Saint-Jacques grillées à la plancha,
Moutarde de livèche, butternut & sauce corail aux agrumes

Turbot rôti au beurre mousseux,
Cardon, piment doux & sabayon à la Clairette de Die

Dos de chevreuil servi rosé,
Héliantis, grenade & jus à la Tonka

Vercorais en mousse tiède,
Coing confit, fougasse croustillante à l'immortelle

Orange sanguine,
Safran du Vercors & sirop au Grand-Marnier

Chocolat noir Valrhona,
Truffe Melanosporum & noisette