

MENU DECOUVERTE



Une entrée, un plat, fromage et dessert 38.00 Euros

Une entrée, un plat, fromage ou dessert 35.00 Euros

Suggestion : accord mets et vins – trois verres de 8 Cl : 14,80€
quatre verres de 8 Cl : 18,50€

Saumon frais en gravelax à la betterave, crémeux citron à l'huile d'olives et crème d'avocats

ou

Tomates anciennes, mozzarella Buratina crémeuse, jambon ibérique affiné 24 mois et sorbet pesto

ou

Pâté en croûte maison de filet de veau, morilles et gelée aux herbes fraîches

Filet de bar, fondue de fenouil, risotto crémeux aux tomates confites et émulsion hollandaise

ou

Filet de canette, jus réduit à l'Antésite, caviar d'aubergine et légumes croquants

ou

*Souris d'agneau confite aux échalotes et au vinaigre balsamique,
pommes de terre nouvelles rôties au thym*

Faisselle de vache de la ferme de Mabilly « St Michel de St Geoirs 38 »,

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

Finger Valrhona chocolat, cassis et glace coco frit

ou

Abricot poché à la verveine et sorbet yaourt

ou

Panacotta aux fruits rouges, fruits frais de saison et éclats de meringues

Prix net service compris, tva 10%, boissons non comprises