

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€

*Ceviche de truite rose « Charles Murgat - 38270 », vinaigre de mangue,
émulsion betterave et crème citronnée*

ou

*Velouté de courges Butternut, œuf Bio parfait 58°C « Ferme Cécolia -38110 »
croustillant à la truffe du moment*

ou

*Pâté en croûte maison de filet de poulet fermier « Label Rouge » aux écrevisses,
compotée d'oignons au cumin*

Omble Chevalier « Charles Murgat - 38270 », crosnes, patate douce et jus aux herbes acidulé

ou

*Pavé de quasi de veau en cuisson basse température, écrasé de pommes
de terre Vitelotte et jus aux cèpes*

ou

Filet de perdreau en croûte feuilletée, choux, lard, châtaignes et foie gras

Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs - 38590 »,

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

Finger praliné amandes noisettes et citron yuzu

ou

Poire Williams pochée aux épices douces animée par nos soins

ou

*Variation autour de la mandarine : mousse, compotée et sorbet
crémeux chocolat et sablé amandes*

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