

# MENU DECOUVERTE



Une entrée, un plat, fromage et dessert **42.00 Euros**

Une entrée, un plat, fromage ou dessert **38.00 Euros**

**Suggestion : accord mets et vins – trois verres de 8 Cl : 19,50€**

Velouté de courge Butternut, œuf fermier Label Rouge « Parfait 64°C »,  
crème légère et croustillant à la truffe du moment

ou

Thon rouge en croûte de sésame, coulis de carotte à l'orange et condiments doux

ou

Pâté en croûte maison de filet mignon de sanglier, lard, châtaignes  
et trompettes de la mort

ou

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de coings et brioche aux céréales – *suppl. 6.00€*

---

Filet de Bar Corse, risotto de blé tendre « Bio », compotée de fenouil  
et émulsion champagne,

ou

Magret de canard rôti, purée de choux fleur caramélisé,  
champignons des sous-bois et jus réduit à l'Antésite

ou

Filets de pigeons en croûte feuilletée, choux, figues et foie gras  
accompagné de son jus court

---

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

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

---

Snickers revisité à la noix de Grenoble AOP et sorbet yaourt

ou

Variation de textures autour de la poire

ou

Le Mont Blanc à ma façon

*(choux en craquelin, mousse marron, chantilly vanille, compotée de myrtilles et meringue)*