

# MENU INSPIRATION



En 5 plats

51,00€

En 6 Plats

58,00€

**Suggestion :** accord mets et vins – trois verres de 8 Cl : 19.50€  
quatre verres de 8 Cl : 26,00€

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de coings et brioche aux céréales

---

St Jacques poêlées, purée de panais, jus safrané du « Safran du Dauphiné »  
et/ou

Ravioli d'escargots du « Palais de l'escargot », crème d'ail doux

---

Dos de cerf façon Rossini, compotée d'oignons rouges,  
pain d'épices, et jus corsé

---

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

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

---

L'orange en trompe l'œil

*(mousse orange vanillée, compotée d'orange, crémeux yuzu et crumble cacao)*

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