

La Carte

Nos entrées :



Velouté de courge Butternut, œuf Fermier Label Rouge « Parfait 64°C », crème légère et croustillant à la truffe du moment	16,00€
Pâté en croûte maison de filet mignon de sanglier, lard, châtaignes et trompettes de la mort	17,00€
Thon rouge en croûte de sésame, coulis de carotte à l'orange et condiments doux	19,00€
Ravioli d'escargots du « Palais de l'escargot », crème d'ail doux	20,50€
Foie gras de canard mi-cuit à la compotée de coings et brioche aux céréales	22,00€

Nos plats :



Magret de canard rôti, purée de choux fleur caramélisé, champignons des sous-bois et jus réduit à l'Antésite	22,00€
Filet de Bar Corse, risotto de blé tendre « Bio », compotée de fenouil et émulsion champagne	22,00€
Filets de pigeons en croûte feuilletée, choux, figues et foie gras accompagné de son jus court	23,00€
St Jacques poêlées, purée de panais, jus safrané du « Safran du Dauphiné »	23,00€
Dos de cerf façon Rossini, compotée d'oignons rouges, pain d'épices, et jus corsé	25,00€

Nos fromages et desserts :



Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs - 38590 »	5,50€
Sélection de fromages affinés de nos régions	6,50€
Variation de textures autour de la poire	8,00€
Snickers revisité à la noix de Grenoble AOP et sorbet yaourt	8,50€
Le Mont Blanc à ma façon <i>(choux en craquelin, mousse marron, chantilly vanille, compotée de myrtilles et meringue)</i>	9,00€
L'orange en trompe l'œil <i>(mousse orange vanillée, compotée d'orange, crémeux yuzu et crumble cacao)</i>	10,50€