

MENU DECOUVERTE



Une entrée, un plat, fromage et dessert **43.50 Euros**

Une entrée, un plat, fromage ou dessert **39.00 Euros**

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

Truite « Pisciculture Charles Murgat » fumée dans notre cuisine, sésames, asperges vertes, fromage frais à l’aneth et mayonnaise au yuzu

ou

Œuf parfait, jeunes pousses, herbes fraîches, crème d’avocats et tartare de tomates anciennes

ou

Pâté en croûte maison de filet de canette, abricots et pistaches, crème de pois maraîchers à la menthe fraîche et condiments doux

ou

Foie gras de canard mi-cuit au charbon végétal, croustillant de pain, pickles, compotée de pêches et brioche aux céréales – *suppl. 6.00€*

Filet de dorade, risotto à l’encre de seiche, purée de carottes au cumin et émulsion citron

ou

Punta de Lomo « Duroc de Batallé » en cuisson basse température, polente crémeuse, aubergine confite et pesto rouge

ou

Ballotine de poulet fermier à l’ail des ours et en croûte de noix, jus réduit à la sarriette, blé bio aux petits légumes

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

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

Esprit citron meringué façon « Finger », cœur et sorbet framboise

ou

Dôme chocolat, insert caramel fleur de sel, croquant et sorbet passion

ou

Verrine autour de la fraise

(compotée de fraises basilic, panacotta vanille, mousse fraise, crumble, palet spéculoos et fraise)

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