

MENU INSPIRATION



En 5 plats

52,50€

En 6 Plats

60,00€

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 au charbon végétal, croustillant de pain,
pickles, compotée de pêches et brioche aux céréales

Œuf parfait, jeunes pousses, herbes fraîches, crème d'avocat
et tartare de tomates anciennes
et/ou

Carpaccio de St Jacques, Granny Smith, céleri branche, baies roses et vinaigrette de soja

Noisette d'agneau, émulsion gratin dauphinois,
pommes de terre nouvelles au romarin, réduction Xocopili

Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de St Geoirs 38 »
ou
Sélection de fromages affinés de nos régions

Notre version de pomme
(mousse pomme verte, compotée pomme menthe, crumble amande cacao et sorbet pomme verte)

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