

# La Carte

## Nos entrées :



Œuf parfait, jeunes pousses, herbes fraîches, crème d'avocats et tartare de tomates anciennes	<b>16,00€</b>
Pâté en croûte maison de filet de canette, abricots et pistaches, crème de pois maraîchers à la menthe fraîche et condiments doux	<b>17,00€</b>
Truite « Pisciculture Charles Murgat » fumée dans notre cuisine, sésames, asperges vertes, fromage frais à l'aneth et mayonnaise au yuzu	<b>19,00€</b>
Foie gras de canard mi-cuit au charbon végétal, croustillant de pain, pickles, compotée de pêches et brioche aux céréales	<b>22,00€</b>

## Nos plats :



Punta de Lomo « Duroc de Batallé » en cuisson basse température, polente crémeuse, aubergine confite et pesto rouge	<b>22,00€</b>
Ballotine de poulet fermier à l'ail des ours et en croûte de noix, jus réduit à la sarriette, blé bio aux petits légumes	<b>22,00€</b>
Filet de dorade, risotto à l'encre de seiche, purée de carottes au cumin et émulsion citron	<b>23,00€</b>
Noisette d'agneau, émulsion gratin dauphinois, pommes de terre nouvelles au romarin, réduction Xocopili	<b>25,00€</b>

## Nos fromages et desserts :



Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs - 38590 »	<b>5,50€</b>
Sélection de fromages affinés de nos régions	<b>6,50€</b>
Verrine autour de la fraise <i>(compotée de fraises basilic, panacotta vanille, mousse fraise, crumble, palet spéculoos et fraise)</i>	<b>8,00€</b>
Esprit citron meringué façon « Finger », cœur et sorbet framboise	<b>8,50€</b>
Dôme chocolat, insert caramel fleur de sel, croquant et sorbet passion	<b>9,00€</b>
Notre version de pomme <i>(mousse pomme verte, compotée pomme menthe, crumble amande cacao et sorbet pomme verte)</i>	<b>10,50€</b>

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