

La Carte

Nos entrées :



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

Nos plats :



Punta de Lomo « Duroc de Batallé » en cuisson basse température, polente crémeuse, aubergine confite et pesto rouge	22,00€
Ballotine de poulet fermier à l'ail des ours et en croûte de noix, jus réduit à la sarriette, blé bio aux petits légumes	22,00€
Filet de dorade, risotto à l'encre de seiche, purée de carottes au cumin et émulsion citron	23,00€
Noisette d'agneau, émulsion gratin dauphinois, pommes de terre nouvelles au romarin, réduction Xocopili	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€
Verrine autour de la fraise <i>(compotée de fraises basilic, panacotta vanille, mousse fraise, crumble, palet spéculoos et fraise)</i>	8,00€
Esprit citron meringué façon « Finger », cœur et sorbet framboise	8,50€
Dôme chocolat, insert caramel fleur de sel, croquant et sorbet passion	9,00€
Notre version de pomme <i>(mousse pomme verte, compotée pomme menthe, crumble amande cacao et sorbet pomme verte)</i>	10,50€

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