

**Afin de vous laisser plus de liberté,
nous avons fait le choix pour cette carte
de vous laisser composer votre menu
en fonction de vos envies**

Choisissez votre formule :

■ **DECOUVERTE**

une entrée / un plat/ un fromage ou un dessert 42,00€

■ **CONFIANCE**

une entrée / un plat/ un fromage / un dessert 49,00€

■ **INSPIRATION**

une entrée / une entrée poisson/ un plat/ un fromage /un dessert 60,00€

Formules disponibles :

-les midis : du mercredi au dimanche

-les soirs : jeudi, vendredi et samedi



Nos entrées :

Œuf parfait, émulsion champignons des sous-bois, tuile de pain, noisettes grillées, graines de courges, pop-corn au paprika



Pâté en croûte maison de lièvre, cèpes et pistaches, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, crème de pois et pickles

Truite « Pisciculture Charles Murgat » en gravelax à la betterave, crème aux fines herbes, émulsion betterave, crumble au curry

Tartare de St Jacques avocat, mangue et pommes Granny Smith. Mascarpone citronnée et crumble d'olives noires

Foie gras de canard Français mi-cuit au charbon végétal, compotée de coings et brioche aux céréales **suppl 8,00€**

Nos entrées poissons – Menu inspiration :

Truite « Pisciculture Charles Murgat » en gravelax à la betterave, crème aux fines herbes, émulsion betterave, crumble au curry

Tartare de St Jacques avocat, mangue et pommes Granny Smith. Mascarpone citronnée et crumble d'olives noires

Nos plats :

Nems aux saveurs automnales (courge Butternut confite, pois chiches, oignons et champignons noirs) Purée de carotte au cumin, éclats de châtaignes et herbes fraîches

Thon Albacore juste snacké, vierge de légumes et risotto de « Fregolla Sarda » à la courge et lard paysan

Onglet de bœuf « Aberdeen Angus » grillé, jus réduit aux échalotes et vin rouge, purée de panais et poireau rôti

Filet de pigeonneau en croûte feuilletée, choux, figues et foie gras. Jus réduit

Dos de filet de cerf, jus aux trompettes, écrasé de pommes de terre vitelottes et oignons grelots snackés

Nos fromages et desserts :

Faisselle de vache de la ferme de Mabilly « St Michel de Saint Geoirs – 38590 »

Sélection de fromages affinés de nos régions

Nougat glacé (*noisettes, éclats de pistaches, nougatine, cranberries et miel*) et crumble

Soufflé glacé Chartreuse et griottes

Tarte chocolat et variation autour de la mangue

Entremet « Finger » mousse marron, insert cassis et meringue