

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€

**Suggestion ♥** : accord mets et vins – trois verres de 8 Cl : 19.50€  
quatre verres de 8 Cl : 26,00€

Formules disponibles :

-les midis : du mercredi au dimanche

-les soirs : jeudi, vendredi et samedi

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



## Nos entrées :

|                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Velouté d'asperges vertes, crème légère, œuf parfait, magret fumé, tuile de pain et pesto à l'ail des ours               | 15,50€ |
| Pâté en croûte de filet de poulet Français, morilles et pistaches, compotée d'oignons au curry, crème de pois et pickles | 16,50€ |
| Truite fumée au bois de hêtre dans notre cuisine, sésames, fromage frais à l'aneth et crémeux citron à l'huile d'olives  | 17,00€ |
| Tataki de bœuf mariné, gelée aux herbes, ketchup maison épicé, sucrose et pop-corn au paprika                            | 18,00€ |
| Foie gras de canard Français nature mi-cuit, compotée du moment et brioche aux céréales                                  | 24,00€ |
| <b>En formule supplément 8,00€</b>                                                                                       |        |

## Deuxième entrée de la formule « Inspiration » :

Tataki de bœuf mariné, gelée aux herbes, ketchup maison épicé, sucrose et pop-corn au paprika

Truite fumée au bois de hêtre dans notre cuisine, sésames, fromage frais à l'aneth et crémeux citron à l'huile d'olives

## Nos plats :

|                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Samoussa aubergine et chèvre. Purée de carottes au cumin, houmous, noisettes torréfiées et légumes croquants | 21,00€ |
| Filet de bar, émulsion aux agrumes, risotto de lentilles Beluga et petits légumes                            | 22,00€ |
| Côte de cochon grillée, risotto au chorizo Ibérique, jus échalotes, pequillos                                | 23,00€ |
| Pavé de quasi de veau en cuisson basse température, sauce poivre vert, écrasé de pommes de terre vitelottes  | 24,00€ |
| Noisette d'agneau IGP Ecosse, jus corsé aux épices douces, pommes de terre nouvelles à l'ail des ours        | 25,00€ |

## Nos fromages et desserts :

|                                                                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs – 38590 »                                                            | 7,00€  |
| Sélection de fromages affinés de nos régions                                                                                              | 8,50€  |
| Ananas rôti, pâte sablée pistache, mousse fleur d'oranger, tuile amande et gel citron                                                     | 9,00€  |
| Verrine tiramisu framboise<br><i>(compotée de framboise, biscuit cuillère, mousse mascarpone vanillée et framboises fraîches)</i>         | 9,50€  |
| Tarte agrumes et meringues<br><i>(pâte sucrée, crème citron, compotée d'agrumes, meringues croquantes)</i>                                | 10,00€ |
| Entremet chocolat abricot<br><i>(biscuit chocolat, croustillant riz soufflé, crémeux chocolat, compotée d'abricots et mousse vanille)</i> | 11,00€ |