

# Composez votre menu selon de vos envies

*Merci de nous préciser toutes vos allergies à la commande*

## Choisissez votre formule :

### ■ DECOUVERTE

une entrée / un plat / un fromage ou un dessert 43,00€

### ■ CONFIANCE

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

### ■ INSPIRATION

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

**Suggestion ♥ : accord mets et vins** deux verres de 8 Cl : 15.50€  
trois verres de 8 Cl : 22,00€

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, œuf parfait 64°C, crème légère, pop-corn salé, croûtons persillés et magret de canard fumé par nos soins au bois de hêtre	15,50€
Pâté en croûte de lapin, noisettes et champignons noirs. Graines de moutarde en pickles et crème de carotte au curry	16,50€
Truite en gravelax préparée comme un tartare, crémeux citron et herbes fraîches	17,00€
Effiloché de paleron de bœuf Charolais, vinaigrette sésame et carotte, oignons frais et chips de carottes	18,00€
Foie gras de canard Français, chutney de figues au poivre de Penja et brioche aux céréales <b>En formule supplément 8,00€</b>	24,00€

## Deuxième entrée de la formule « Inspiration » :

Raviole ouverte de foie gras poêlé, crème de panais et chips de lard

## Nos plats :

Risotto crémeux aux morilles, asperges vertes, noix de cajou	20,00€
Filet de dorade, beurre blanc au citron vert, compotée de fenouil, et légumes printaniers	22,00€
Punta de Lumo de cochon noir Duroc en cuisson basse température, jus échalotes et écrasé de pommes de terre à la fleur de sel	23,00€
Tournedos de filet de veau, sauce poivre vert, écrasé de patates douces et crumble au thym	24,00€
Faux-filet d'agneau IGP Ecosse en croûte d'herbes, crème d'haricots coco, jus d'agneau au romarin	25,00€

## Nos fromages et desserts :

Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoires – 38590 »	7,00€
Sélection de fromages affinés de nos régions	8,50€
Verrine soufflé glacé à la Chartreuse verte, compotée de fraise au basilic	9,00€
Entremet mangue praliné <i>(croustillant praliné amandes, crémeux mangue, mousse vanille et biscuit madeleine)</i>	9,50€
Meringue, citron vert et menthe <i>(meringues croquantes, crème mascarpone citron menthe, suprême de citron vert, crémeux et sorbet fruits rouges)</i>	10,00€
Macaron, chocolat et fruits rouges <i>(macaron chocolat, crémeux chocolat lacté caramel, sorbet et mousse fruits rouges, Streusel chocolat)</i>	11,00€