

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 :

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

■ 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 deuxième entrée / 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 de courges Butternut, œuf parfait 64°C, éclats de châtaignes, crème légère et croutons persillés	15,50€
Pâté en croûte de filet mignon de sanglier, lard, châtaignes et trompettes. Chutney d'endives, crème de pois et pickles	16,50€
Raviolis de confit de canard et échalotes caramélisées. Crème de cèpes, éclats de noisettes torréfiées et pop-corn	17,00€
Tatare de dorade mariné aux agrumes, coriandre, grenade et condiments doux	18,00€
Foie gras de canard Français nature mi-cuit, sablé pistache, chutney d'ananas à la cannelle et brioche aux céréales	24,00€
<b>En formule supplément 8,00€</b>	

## Deuxième entrée de la formule « Inspiration » :

Tatare de dorade marinée aux agrumes, coriandre, grenade et condiments doux	
ou	
Raviolis de confit de canard et échalotes caramélisées. Crème de cèpes, éclats de noisettes torréfiées et pop-corn	

## Nos plats :



Nem automnal, purée de carotte au cumin, noix de cajou torréfiées et légumes croquants ( <i>champignons noirs, courge Butternut, pois chiche</i> )	21,00€
Filet de saumon à l'oseille en ballottine, lit de ravioles, petits légumes et ail noir	22,00€
Sauté de biche mariné au vin blanc, trompettes, pruneaux et riz vénéré	23,00€
Pavé de quasi de veau en cuisson basse température, crumble au thym, écrasé de patates douces	24,00€
Filet de cerf façon Rossini, pomme rôtie, purée et chips de panais	25,00€
<b>En formule - hors « Inspiration » - supplément 6,00€</b>	

## 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 tiramisu pomme, caramel et pain d'épices ( <i>pommes caramélisées, pain d'épices, mousse mascarpone vanillée et caramel coulant</i> )	9,00€
L'esprit Pavlova ( <i>éclats de meringues, crème de marron, chantilly vanillée, compotée de myrtilles et marrons glacés</i> )	9,50€
Le Baba, pamplemousse, Chartreuse ( <i>Baba imbibé de Chartreuse verte, suprême et mousse pamplemousse, glace Chartreuse verte</i> )	10,50€
Entremet « finger » chocolat orange ( <i>biscuit chocolat, croustillant riz soufflé, compotée d'orange, mousse et glaçage chocolat</i> )	11,00€