

MENU TERROIR



28.00 Euros

une entrée, un plat, fromage ou dessert

*Effiloché de paleron de bœuf Charolais, graines de moutarde, crème de cèpes
et chips de lard*

Truite à chair rose à la grenobloise, purée panais et légumes croquants

ou

Sauté de sanglier au lard paysan et châtaignes, jus de cuisson et gnocchis maison

Faisselle de vache de la ferme de Mabilly « St Michel de St Geoirs 38 »,

Sélection de fromages affinés de nos régions

Assiette de sorbets maison

Nid d'abeille miel citron « zuyu » et sorbet fruits rouges

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