

# La Carte

## Nos entrées :



<i>Tomates anciennes colorées, panacotta basilic, roquette, velours de crème de balsamique et sorbet tomate basilic</i>	<b>13,00€</b>
<i>Ceviche de truite, légumes croquants acidulés et crémeux citron à l'huile d'olives</i>	<b>16,00€</b>
<i>Œuf bio parfait à 64°C, petits pois maraichers, oignons frais, lard paysan. Crème de Grana Padano, roquette et jus réduit</i>	<b>17,00€</b>
<i>Foie gras de canard mi-cuit en terrine et toast brioché aux céréales</i>	<b>19,00€</b>
<i>Foie gras de canard en opéra, pain d'épices, mangue et canard fumé</i>	<b>20,00€</b>
<i>Tartare de bœuf Charolais aux condiments doux</i>	<b>20,00€</b>

## Nos plats :



<i>Ballotine de poulet fermier « Label Rouge » cœur crémeux jambon cru de Savoie, ricotta et épinard. Emulsion jambon cru et tian de légumes</i>	<b>15,00€</b>
<i>Pavé de lieu jaune cuit à l'unilatéral, purée de carotte à l'orange et pois maraichers</i>	<b>15,00€</b>
<i>Filet mignon de porc Rhône-Alpes en cuisson basse température, jus à la moutarde douce, croustillant de pomme de terre au Vercorais</i>	<b>18,00€</b>
<i>Filet de canette jaune du Père Léon rôti en croûte de sésame, réduction de Porto, carotte laquée au miel</i>	<b>18,00€</b>
<i>Thon rouge grillé à l'unilatéral, riz vénéré en risotto, émulsion au citron et légumes croquants</i>	<b>19,00€</b>
<i>Ombre Chevalier rôti sur peau, croûte de pain de mie et salade de jeunes pousses d'épinard, persil plat assaisonné à l'huile de noix</i>	<b>22,00€</b>
<i>Pavé de quasi de veau en cuisson basse température sauce morilles, purée de pois et fèves maraichers et légumes croquants</i>	<b>23,00€</b>

## Nos fromages et desserts :



<i>Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de St Geoirs 38 »</i>	<b>4,00€</b>
<i>Sélection de fromages affinés de nos régions</i>	<b>4,50€</b>
<i>Assiette de sorbets maison</i>	<b>5,50€</b>
<i>Pavlova aux fruits rouges et sorbet fruits rouges maison</i>	<b>6,50€</b>
<i>Douceur de fraise et acidité du pamplemousse</i>	<b>7,00€</b>
<i>Ronde chocolat Valrhona et abricot</i>	<b>8,00€</b>
<i>Finger chocolat au lait, passion, coco accompagné d'un sorbet coco</i>	<b>8,00€</b>
<i>L'envolée du printemps (alliance de fraise et pomme verte, sablé aux amandes et tuile dentelle papillon)</i>	<b>9,00€</b>

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