

# La Carte

## Nos entrées :



Tomates anciennes, mozzarella Buratina crémeuse, jambon ibérique affiné 24 mois et sorbet pesto	<b>15,00€</b>
Saumon frais en gravelax à la betterave, crémeux citron à l'huile d'olives et crème d'avocats	<b>17,00€</b>
Pâté en croûte maison de filet de veau, morilles et gelée aux herbes fraîches	<b>18,50€</b>
Tataki de thon rouge mariné, jeunes pousses et crème légère au wasabi	<b>20,00€</b>
Foie gras de canard français mi-cuit aux pommes, crumble et confiture pomme, piment d'Espelette	<b>21,00€</b>

## Nos plats :



Souris d'agneau confite aux échalotes et au vinaigre balsamique, pommes de terre nouvelles rôties au thym	<b>18,00€</b>
Filet de canette, jus réduit à l'Antésite, caviar d'aubergine et légumes croquants	<b>18,00€</b>
Filet de bar, fondue de fenouil, risotto crémeux aux tomates confites et émulsion hollandaise	<b>19,00€</b>
Filet de bœuf façon Rossini, réduction au Porto et purée de panais	<b>23,00€</b>

*Autres provenances de nos viandes : France*

## Nos fromages et desserts :



Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de St Geoirs 38 »	<b>4,50€</b>
Sélection de fromages affinés de nos régions	<b>5,00€</b>
Abricot poché à la verveine et sorbet yaourt	<b>6,50€</b>
Panacotta aux fruits rouges, fruits frais de saison et éclats de meringues	<b>7,00€</b>
Finger Valrhona chocolat, cassis et glace coco frit	<b>8,00€</b>
Tarte au chocolat Valrhona Dulcé et passion. Sorbet fruits rouges	<b>9,00€</b>

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