

La Carte

Nos entrées :



Ceviche de truite rose « Charles Murgat - 38270 », vinaigre de mangue, émulsion betterave et crème citronnée	18,00€
Velouté de courges Butternut, œuf Bio parfait 58°C « Ferme Cécolia - 38110 » croustillant à la truffe du moment	19,00€
Pâté en croûte maison de filet de poulet fermier « Label Rouge » aux écrevisses, compotée d'oignons au cumin	19,50€
Foie gras de canard français mi-cuit, chutney du moment et brioche aux céréales anciennes	25,00€

Nos plats :



Pavé de quasi de veau en cuisson basse température, écrasé de pommes de terre Vitelotte et jus aux cèpes	20,00€
Ombre Chevalier « Charles Murgat - 38270 », crosnes, patate douce et jus aux herbes acidulé	21,00€
Filet de perdreau en croûte feuilletée, choux, lard, châtaignes et foie gras	22,00€
Noix de Saint Jacques snackées et rôties à la vanille « Bourbon de Madagascar » Purée de topinambour et jus safrané	23,00€
Filet mignon de cerf de chasse française, escalope de foie gras, courge spaghetti et jus court	25,00€

Nos fromages et desserts :



Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs - 38590 »	4,50€
Sélection de fromages affinés de nos régions	5,00€
Poire Williams pochée aux épices douces animée par nos soins	7,00€
Variation autour de la mandarine : mousse, compotée et sorbet. Crémeux chocolat et sablé amandes	7,50€
Finger praliné amandes noisettes et citron yuzu	8,50€
Religieuse façon « Mont Blanc », myrtille, crème de marrons et meringue	9,50€

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