

La Carte

Nos entrées :



<i>Effiloché de paleron de bœuf Charolais, graines de moutarde, crème de cèpes et chips de lard</i>	14,00€
<i>Velouté de courges butternut, œuf Bio parfait 64°C et truffe du moment</i>	16,00€
<i>Truite de la pisciculture Charles Murgat en gravlax, légumes croquants acidulés et crémeux citron à l'huile d'olives</i>	17,00€
<i>Pâté en croûte maison de filet de colvert, abricots et pistaches. Compotée d'oignons au cumin</i>	19,00€
<i>Médailillon de foie gras de canard français mi-cuit, chutney et brioche toastée</i>	20,00€

Nos plats :



<i>Sauté de sanglier de chasse française au lard paysan et châtaignes, jus de cuisson et gnocchis maison</i>	15,00€
<i>Truite à chair rose à la grenobloise, purée de panais et légumes croquants</i>	15,00€
<i>Dos de cabillaud en croûte de noisettes, risotto au chorizo ibérique et émulsion au citron</i>	18,00€
<i>Filet de veau grillé sauce aux cèpes et écrasé de patates douces</i>	18,00€
<i>Filet de perdreau en croûte feuilletée, choux, figue et foie gras. Jus réduit</i>	19,00€
<i>St Jacques pochées, légumes croquants, champignons noirs et bouillon parfumé.</i>	
<i>Ravioli de homard et brunoise de légumes</i>	23,00€
<i>Filet de cerf de chasse française « Côte d'or », polente croustillante, jus corsé au chocolat épicé « Xocopili » et poire pochée au vin de Noël</i>	23,00€

Autres provenances de nos viandes : perdreau et colvert : GB – Filet veau : France « Région du Goût »

Nos fromages et desserts :



<i>Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de St Geoirs 38 »</i>	4,00€
<i>Sélection de fromages affinés de nos régions</i>	4,50€
<i>Assiette de sorbets maison</i>	5,50€
<i>Nid d'abeille miel citron « yuzu » et sorbet fruits rouges</i>	6,50€
<i>Variation de poires, pain d'épices et caramel</i>	7,00€
<i>Finger Valrhona tout chocolat, praliné croustillant, glace fèves de tonka</i>	8,00€
<i>Sphère chocolat animée moelleux marron et gelée de cassis</i>	8,00€
<i>Trilogie gourmande</i>	9,00€
<i>(finger Valrhona tout chocolat - variation de poires, pain d'épices, caramel – verrine soufflé glacé à la Chartreuse)</i>	

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