

MENU DECOUVERTE



35.00 Euros

Une entrée, un plat, fromage et dessert

Suggestion : accord mets et vins – quatre verres de 8 Cl : 14,80€

Foie gras de canard mi-cuit en terrine et toast brioché aux céréales *suppl. 4,00€*

ou

Ceviche de truite, légumes croquants acidulés et crémeux citron à l'huile d'olives

ou

Œuf parfait à 64°C, beurre rôti d'asperges vertes et crème de Grana Padano

Thon rouge grillé à l'unilatéral, riz vénéré en risotto, émulsion au citron et légumes croquants

ou

Filet de canette jaune du Père Léon rôti en croûte de sésame, réduction de Porto, carotte laquée au miel

ou

Filet mignon de porc Rhône-Alpes en cuisson basse température, jus à la moutarde douce, croustillant de pomme de terre au Vercorais

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

ou

Sélection de fromages affinés de nos régions

Finger chocolat au lait, passion, coco

ou

Douceur de fraise et acidité du pamplemousse

ou

Ronde chocolat Valrhona et abricot

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