

MENU DECOUVERTE



36.00 Euros

Une entrée, un plat, fromage et dessert

Suggestion : accord mets et vins – trois verres de 8 Cl : 13,50€
quatre verres de 8 Cl : 16,50€

Velouté de courges butternut, œuf Bio parfait 64°C et truffe du moment
ou

*Truite de la pisciculture Charles Murgat en gravlax, légumes croquants acidulés
et crémeux citron à l'huile d'olives*

ou

*Pâté en croûte maison de filet de cannette du « Père Léon », abricots et pistaches.
Compotée d'oignons rouges au cumin*

Dos de cabillaud en croûte de noisettes, risotto au chorizo ibérique et émulsion au citron
ou

Filet de veau grillé sauce aux cèpes et écrasé de patates douces

ou

Ris de veaux braisés en croûte feuilletée, choux, foie gras, échalotes et morilles. Jus réduit

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

Sélection de fromages affinés de nos régions

Finger Valrhona tout chocolat, praliné croustillant, glace fèves de tonka
ou

Variation de poires, pain d'épices et caramel

ou

Sphère chocolat animée moelleux marron et gelée de cassis

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