

La Carte

Nos entrées :



| | |
|--|--------|
| Œuf parfait, jeunes pousses, herbes fraîches, crème d'avocats et tartare de tomates anciennes | 16,00€ |
| Pâté en croûte maison de filet de canette, abricots et pistaches, crème de pois maraîchers à la menthe fraîche et condiments doux | 17,00€ |
| Truite « Pisciculture Charles Murgat » fumée dans notre cuisine, sésames, asperges vertes, fromage frais à l'aneth et mayonnaise au yuzu | 19,00€ |
| Foie gras de canard mi-cuit au charbon végétal, croustillant de pain, pickles, compotée de pêches et brioche aux céréales | 22,00€ |

Nos plats :



| | |
|--|--------|
| Punta de Lomo « Duroc de Batallé » en cuisson basse température, polente crémeuse, aubergine confite et pesto rouge | 22,00€ |
| Ballotine de poulet fermier à l'ail des ours et en croûte de noix, jus réduit à la sarriette, blé bio aux petits légumes | 22,00€ |
| Filet de dorade, risotto à l'encre de seiche, purée de carottes au cumin et émulsion citron | 23,00€ |
| Noisette d'agneau, émulsion gratin dauphinois, pommes de terre nouvelles au romarin, réduction Xocopili | 25,00€ |

Nos fromages et desserts :



| | |
|---|--------|
| Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs - 38590 » | 5,50€ |
| Sélection de fromages affinés de nos régions | 6,50€ |
| Verrine autour de la fraise <i>(compotée de fraises basilic, panacotta vanille, mousse fraise, crumble, palet spéculoos et fraise)</i> | 8,00€ |
| Esprit citron meringué façon « Finger », cœur et sorbet framboise | 8,50€ |
| Dôme chocolat, insert caramel fleur de sel, croquant et sorbet passion | 9,00€ |
| Notre version de pomme <i>(mousse pomme verte, compotée pomme menthe, crumble amande cacao et sorbet pomme verte)</i> | 10,50€ |

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