

La Carte

Nos entrées :



Œuf parfait, émulsion champignons des sous-bois, tuile de pain, noisettes grillées, graines de courges, pop-corn au paprika	16,00€
Pâté en croûte maison de lièvre, cèpes et pistaches, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, crème de pois et pickles	16,50€
Truite « Pisciculture Charles Murgat » en gravelax à la betterave, crème aux fines herbes, émulsion betterave, crumble au curry	17,00€
Tartare de St Jacques avocat, mangue et pommes Granny Smith. mascarpone citronné et crumble d'olives noires	18,00€
Foie gras de canard mi-cuit au charbon végétal, compotée de coings et brioche aux céréales	24,00€

Nos plats :



Nem aux saveurs automnales (courge Butternut confit, pois chiches, oignons et champignons noirs) Purée de carotte au cumin, éclats de châtaignes et herbes fraîches	21,00€
Thon rouge juste snacké, vierge de légumes et risotto de « Fregolla Sarda » à la courge et au lard paysan	22,00€
Onglet de bœuf grillé, jus réduit aux échalotes et vin rouge, purée de panais et poireau rôti	23,00€
Filet de pigeon en croûte feuilleté, choux, figues et foie gras. Jus réduit	24,00€
Dos de filet de cerf, jus aux trompette, écrasé de pommes de terre vitelottes et oignons grelots snackés	25,00€

Nos fromages et desserts :



Faisselle de vache de la ferme de Mabilly « St Michel de Saint Geoires - 38590 »	7,00€
Sélection de fromages affinés de nos régions	8,50€
Nougat glacé (noisettes, éclats de pistaches, nougatine et miel), tuile croustillante et crumble	9,00€
Soufflé glacé Chartreuse et griotte	9,50€
Tarte chocolat, et variation autour de la mangue	10,00€
Entremet « Finger » mousse marron, insert cassis, brisure de marron et meringue	11,50€

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