

Afin de vous laisser plus de liberté,
nous avons fait le choix
pour cette carte de vous laisser
composer votre menu
en fonction de vos envies

Choisissez votre formule :

*Merci de nous préciser toutes vos
allergies à la commande*

■ DECOUVERTE

une entrée / un plat/ un fromage ou un dessert 42,00€

■ CONFIANCE

une entrée / un plat/ un fromage / un dessert 49,00€

■ INSPIRATION

une entrée / une entrée poisson/ un plat/ un fromage /un dessert 60,00€

Suggestion ♥ : accord mets et vins – trois verres de 8 Cl : 19.50€
quatre verres de 8 Cl : 26,00€

Formules disponibles :

-les midis : du mercredi au dimanche

-les soirs : jeudi, vendredi et samedi

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



Nos entrées :

Mozzarella Burrata crémeuse, gaspacho de tomates, tartare de légumes croquants, noix de cajou et tuile de parmesan	15,50€
Pâté en croûte de filet de poulet Français, morilles et pistaches, compotée d'oignons au curry, crème de pois et pickles	16,50€
Truite fumée au bois de hêtre dans notre cuisine, fromage frais aux fines herbes, crémeux citron à l'huile d'olives et pickles	17,00€
Tataki de bœuf mariné, gelée aux herbes, ketchup maison épicé, sucrine, pop-corn au paprika	18,00€
Foie gras de canard Français nature mi-cuit, compotée du moment et brioche aux céréales	24,00€
En formule supplément 8,00€	

Deuxième entrée de la formule « Inspiration » :

Tataki de bœuf mariné, gelée aux herbes, ketchup maison épicé, sucrine et pop-corn au paprika

Truite fumée au bois de hêtre dans notre cuisine, fromage frais aux fines herbes, crémeux citron à l'huile d'olives et pickles

Nos plats :

Samoussa aubergine et chèvre. Purée de carottes au cumin, houmous, noisettes torréfiées et légumes croquants	21,00€
Filet de bar, émulsion aux agrumes, risotto de lentilles Beluga et petits légumes	22,00€
Côte de cochon grillée, risotto au chorizo Ibérique, jus échalotes et pequillos	23,00€
Pavé de quasi de veau en cuisson basse température, sauce poivre vert, écrasé de pommes de terre vitelottes	24,00€
Noisette d'agneau IGP Ecosse, jus corsé aux épices douces, pommes de terre nouvelles à l'ail des ours	25,00€

Nos fromages et desserts :

Faisselle de vache de la ferme de Mabily « St Michel de Saint Geoirs – 38590 »	7,00€
Sélection de fromages affinés de nos régions	8,50€
Ananas rôti, sablé pistache, mousse fleur d'oranger, tuile aux amandes et gel citron	9,00€
Verrine tiramisu framboise <i>(compotée de framboises, biscuit cuillère, mousse mascarpone vanillée et framboises fraîches)</i>	9,50€
Tarte agrumes et meringues <i>(pâte sucrée, crème citron, compotée d'agrumes, meringues croquantes)</i>	10,00€
Entremet chocolat abricot <i>(biscuit chocolat, croustillant au riz soufflé, crémeux chocolat, compotée d'abricots et mousse vanille)</i>	11,00€