



Chef de cuisine : Philippe Barberet

Chef pâtissier: Xavier Vautier

Directeur des restaurants: Jérome Mesbahi

Menu Plaisir 59 €

Amuse-Bouche

৵৵

La truite de l'Isère confite

Crémeux d'ibiscus, pickles de betterave, nuage de framboise

৵৵

Cochon fermier de nos régions

Poitrine en cuisson lente, maïs, butternut Jus corsé à la sauge

৵৽ঌ

Pavlova aux fruits de saison

Crème mascarpone, Fruits frais, Gelée de fruits



Nos suggestions de plat Signature

Le homard, Sauternes et citrus - 48 €

Ce plat peut être intégré dans le menu Signature (supplément de 12 €)

৵ৰ্জ

Le végétal du moment - 28 €

Ce plat peut être intégré dans le menu Signature (supplément de  $20 \in$ )

৵প

Le chariot de fromages frais et affinés de notre terroir - 12 €



## *Menu Signature 89* € - en 7 services

Ce menu ne peut être commandé après 13h00 et 21h00 – Servi pour toute la table.

**Amuse-Bouche** 

৵৽ঌ

Foie gras de canard

Vin épicé, figues, baies des batak, poires

**∂**~€

Le végétal du moment

**~**€

Bar de ligne en écailles soufflées

Céleri, cresson, lomo ibérique

৵ঌ

Dos de cerf

Baies de genévrier, laurier, panais Champignons, jus court

৵৵

Pré dessert

৵ৰ্জ

La dame du Château

Religieuse fondante aux fruits et crème de saison

&≈€

Le fruit de la passion

Crème et gelée citronnelle, enrobage chocolat, Fruit de la passion Menu Régal 74 € - en 5 services

Servi pour toute la table

Amuse-Bouche

Promenade en sous-bois

Champignons en texture, jaune d'œuf confit au vin jaune

৵৵ঌ

Médaillon de Homard

Sauternes et Citrus

જે•<

Le veau de lait de la Chartreuse

Racines d'Eric Roy, jus au poivre de Kampot

৵৽ঌ

Pré dessert

৵ৰ্জ

Paysage de ma région

Crémeux Guanaja, mousse Jivara Baileys, Ganache Opalys vanille de Tahiti



Menu Enfant 19 €

Il comprend un plat et un dessert. (*Menu servi jusqu'à 12 ans et adapté à son âge*)

## le Capella