



Menu Plaisir 59 €

Amuse-Bouche



La truite de l'Isère confite

Crèmeux d'hibiscus, pickles de betterave, nuage de framboise



Cochon fermier de nos régions

Poitrine en cuisson lente, maïs, butternut

Jus corsé à la sauge



Pavlova aux fruits de saison

Crème mascarpone, Fruits frais, Gelée de fruits



Nos suggestions de plat Signature

Le homard, Sauternes et citrus - 68 €

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



Le végétal du moment - 28 €



Le chariot de fromages frais et affinés de notre terroir - 14 €

Menu Signature 89 € - en 7 services

Servi pour toute la table

Ce menu ne peut être commandé après 13h00 et 21h00 -

Amuse-Bouche



Langoustine juste dorée

Quinoa végétal, glace aneth, Chartreuse verte



Le végétal du moment



Bar de ligne en écailles soufflées

Céleri, cresson, lomo Ibérique



Dos de cerf

Baies de genévrier, laurier, panais

Champignons, jus court



Pré dessert



Fraîcheur de Saison

Crème Mascarpone, vanille de Tahiti,
Marmelade d'oranges & clémentines, sorbet Kunkuat



La Châtaigne

Crème vanille de Tahiti, Ganache whisky, châtaigne rôtie

Menu Régal 74 € - en 5 services

Servi pour toute la table

Amuse-Bouche



Foie gras de canard poelé

Légumes du pot, consommé limpide



Coquille St Jacques légèrement fumée

Topinambour cendré, salsifis, Kumquat confit



Le veau de lait de la Chartreuse

Racines d'Eric Roy, jus au poivre de Kampot



Pré dessert



Gourmandise chocolatée

Ganache Guanaja, citron vert, Mousse Milo,
Praliné noisette



Menu Enfant 21 €

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