



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

Truite Fario en gravlax à la truffe Aestivum,

Fraicheur de tomates anciennes & pain bao

[à la carte 34€]

Ou

Langoustines rôties au beurre de marjolaine,

Girolles, Poutargue & bisque au vin jaune

[à la carte 34€]

Maigre de ligne confit à l'huile de pignon de pin,

Artichaut, couteaux & Noilly-Prat

[à la carte 48€]

Ou/Et

Volaille fermière de l'Isère cuite sur la braise,

Courgette, basilic & citronnelle

[à la carte 48€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

Cerises & vanille grillée,

Amande fraîche, amaretto & grenade

[à la carte 16€]

Ou

Chocolat Azelia de chez Valrhona,

Abricot, carotte & thé blanc à la menthe

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



MENU DEGUSTATION 115€

Tourteau en gelée de kaffir,

Caviar bio de Neuvic, daïkon & arachides

Raviole de jaune d'œuf à l'ail des ours,

Chèvre frais, Escargots du Vercors & asperges vertes

Sandre de la Baume d'Hostun nacré,

Morilles, burrata & jus à la moelle

Ris de veau rôti à la sarriette,

Fèves & fougasse croustillante au poivre vert

Framboises,

Citron noir & sorbet poivron rouge

Le miel d'Antonin,

Pomme façon tatin & cardamome noire