



## MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 94€

**Langoustines cuites sur la braise,**

Topinambours, praliné de cèpe & sauce au vin d'Arbois

[à la carte 34€]

Ou

**Foie gras de canard et omble chevalier fumé,**

Raifort, navet Daïkon & gelée Dashi

[à la carte 34€]

---

**Médailillon de lotte façon Saltimbocca,**

Jambon de thon rouge, sauge & oignon

[à la carte 48€]

Ou/Et

**Filet de veau rôti au beurre,**

Tartelette des ris, truffe Melanosporum, laitue & céleri

[à la carte 48€]

Ou/Et

---

**Fromages affinés,** sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

**Faisselle fermière,** servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

---

**Pomme confite à l'anis,**

Crèmeux caramel & sorbet yaourt fermier

[à la carte 16€]

Ou

**Carpaccio de betterave rouge,**

Miel du jardin, pollen & Lambrusco

[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



## MENU DEGUSTATION 118€

Accord mets & vins 42€  
(5 verres de 8cl)

**Ceviche de Saint-Jacques au citron noir,**  
Artichaut & neige de poutargue

**Tortellini de courge,**  
Oseille, brebis & safran

**Sandre de la Baume-d'Hostun rôti au beurre de citronnelle,**  
Cresson, caillé de vache & Caviar de Neuvic

**Pigeon de l'Isère sur la flamme,**  
Scorsonères & jus aux olives noires

**Orange sanguine,**  
Grand-Marnier & amande

**Chocolat Guanaja de chez Valrhona,**  
Truffe Melanosporum du Vercors & mangue