



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€]

Médailon 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€]



MENU DEGUSTATION 118€

Ceviche de poulpe de roche,
Potimarron, safran & Chimichurri aux cébettes

Tortellini d'artichaut & marjolaine,
Ricotta de brebis & jaune d'œuf

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

**CARTE REDUITE POUR LES DINERS DU MARDI & DU MERCREDI SOIR !
(HORS VACANCES SCOLAIRES)**

SEUL LE MENU INTUITION [retour de Marché] EST DISPONIBLE :

ENTREE, PLAT & DESSERT* 54€

OÙ

ENTREE, POISSON, VIANDE & DESSERT* 74€

***(2 choix d'entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 choix de desserts)**



MENU INTUITION 54€

[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert



MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert