

SOURCE ET VEGETAL

Menu à 65 €

L'Anguille

fumée, Choux Fleur et Noisette

L'Ecrevisse

au beurre, poireaux et réglisse

La Volaille fermière

le Suprême, Choux et Noix

ou

La Truite Fario

pochée, Salsifis et Cressons

Notre sélection de fromages fermiers d'Isère

Le Pamplemousse

Ibiscus, Orange et Campari

La Poire

Chartreuse, Chocolat et Noix

RACINE ET MINERAL

Menu à 90 €

L'Anguille fumée, Choux Fleur et Noisette

Le Panais, au Foin et Truffe melanosporum

L'Ecrevisse au Beurre, Poireaux et Reglisse

Le Butternuts en Crème et Faisselle Fermière

La Truite pochée, Salsifis et Cresson

ou

La Volaille Fermière le Suprême, Choux et Noix

La Pomme de Terre, Croustillante et Servagnet

Notre sélection de Fromages fermiers d'Isère

La Poire, vin d'Epices et Sésame

La Pomme en Canneloni, Châtaigne et Sarazin

TERRE HIVERNALE

Menu à 65 €

Le Panais
au foin et Melanosporum

Les Salsifis
au beurre et Cresson

Le Celeri
en déclinaison et Granny Smith

Le Butternuts
en Crème et Faisselle fermière

La Pomme de Terre
Herbes et Servagnet

Notre sélection de Fromages fermiers d'Isère

Le Pamplemousse
Ibiscus et Campari

La Poire
Vin d'Epice et Sésame