

RESTAURANT L'AMÉTHYSTE

L'AMETHYSTE

Cristal de quartz à la couleur pourpre, symbole de sagesse et de plénitude.

L'Améthyste, synonyme de purification et de protection, a été l'un des plus beaux filons de quartz découvert dans notre vallée.

Le Chef Stéphane TARABLA, accompagné de sa brigade, a le plaisir de vous faire partager une cuisine à la fois Végétale et Minérale.

A travers ces trois menus, Source & Végétal, Racine & Minéral, Terre Hivernale, notre Chef travaille dans une démarche de circuits courts en privilégiant des producteurs locaux, sélectionnés tout au long de l'année pour proposer des combinaisons inédites mêlant saveurs et terroir.

Stéphane TARABLA, Chef de Cuisine
Cédric BOULIN, Chef Pâtissier

RESTAURANT L'AMÉTHYSTE

MENU TERRE HIVERNALE

Menu à 58 €

Lentins du chêne,

Céleri Rave et Noisettes

Le Topinambour,

Cerfeuil Tubéreux, consommé Melanosporum et gnocchi au panais

L'Endive,

Braisée aux noix, salade d'hiver

Le Butternut,

En Crème et Faisselle fermière

La Pomme de terre,

Gratinée au Servagnet et Truffe Melanosporum

Notre sélections de Fromage d'Isère

Le Kakis,

Huile d'olive et Faisselle

La Pomme,

en Tatin et Chartreuse

Accord mets et vins avec notre sommelier

Menu à 58 € par personne, prix net TTC, service compris, hors boissons

La liste des allergènes ainsi que de l'origine des viandes sont à votre disposition sur demande.

RESTAURANT L'AMÉTHYSTE

MENU SOURCE & VEGETAL

Menu à 65 €

L'œuf de poule parfait,

Pleurotes et Noisettes

La Truite d'Isère,

Cuite aux coquilles de Noix et Topinambour

Ou

La Poularde

Panais au foin et Genièvre

Notre sélections de Fromage d'Isère

Le Kakis,

Huile d'olive et Faisselle

La pomme,

en Tatin et Chartreuse

Accord mets et vins avec notre sommelier

Menu à 65 € par personne, prix net TTC, service compris, hors boissons

La liste des allergènes ainsi que de l'origine des viandes sont à votre disposition sur demande.

RESTAURANT L'AMÉTHYSTE

MENU RACINE & MINERAL

Menu à 90 €

Lentins du Chêne,

Céleri Rave et Noisettes

Le Topinambour,

Cerfeuil tubéreux, gnocchi au panais et consommé Melanosporum

Les Ecrevisses,

Pleurotes, réglisse et Oxalys

Le Butternut,

Faisselle fermière et Melba

L'Omble chevalier,

Poireaux et fèves de Tonka

Ou

Le chapon,

Salade d'hiver et Tournesol

La Pomme de terre,

Servagnet et Truffe Melanosporum

Notre sélections de Fromage d'Isère

Le Kakis

Huile d'olive et Faisselle

La Doyenne du Comice,

Givrée et Oxalys

Accord mets et vins avec notre sommelier

Menu à 90 € par personne, prix net TTC, service compris, hors boissons

La liste des allergènes ainsi que de l'origine des viandes sont à votre disposition sur demande.