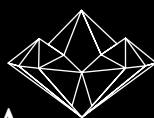


RESTAURANT L'AMÉTHYSTE



Chef STÉPHANE TARABLA

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.





Chef STÉPHANE TARABLA

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 sélection de Fromage d'Isère

Le Kakis, Huile d'olive et Faisselle

La Pomme, en Tatin et Chartreuse

Accord mets et vins avec notre sommelier
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



Chef STÉPHANE TARABLA

MENU SOURCE & VEGETAL

Menu à 65 €

L'oeuf 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
prix net TTC, service compris, hors boissons

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



Chef STÉPHANE TARABLA

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'Ombre 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
prix net TTC, service compris, hors boissons

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