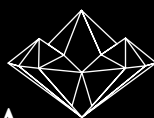


# RESTAURANT L'AMÉTHYSTE



*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 sélection de Fromage d'Isère

\*\*\*

Le Kaki 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.