

L'hiver...

Cet hiver j'ai souhaité que chaque plat soit une découverte originale faisant la part belle aux produits de saison...
Laissez-vous porter sur les chemins de mon imagination, ceux des saveurs réconfortantes, des souvenirs d'enfance et de la richesse de nos régions.
J'espère simplement réussir à vous émouvoir...

Entrées

Bavarois de parmesan

Dentelle de parmesan, salade légère d'herbes, gelée de vinaigre balsamique et capuccino de cèpes 14 €
Cèpe : vitaminé

Foie gras de canard comme une truffe

Kumquats confits et miel d'hibiscus 29 €
Kumquats : renforcement capillaire

La grenouille et le boeuf

Cuisses de grenouilles en jambonnettes, tombée de jeunes épinards, gomiso noir et blond, gelées d'ail et de persil, le bœuf des Grisons 32 €
Ail : renforce le cœur

Caviar à la russe inversé du Dauphiné

Œufs brouillés à l'encre, et œufs d'escargots de Chatanay traités comme un caviar 33 €
Œuf : Riche en nutriments et protéines

Marmouillade d'hiver

Plat de légumes chauds et froids de saison, herbes fraîches, herbes aromatiques, fruits secs, fruits frais et boule de neige au citron 38 €
Légumes : vitaminés, nécessaires pour une bonne santé

Menu prélude 36 €

Amuse-bouche

Crème de céleri, cresson et vinaigre de truffe

Volaille fermière brunoise de légumes oubliés

Saint-marcellin affiné de la région Dauphinoise

Dessert

Poissons

Le bar et le hareng

L'un en filet en cuisson légère, l'autre en caviar, pomme-anna de radis noir, sauce jasmin 23 €
Jasmin : calmant

Filet d'omble chevalier des Cévennes

Jus de volaille et jus aux herbes, scorsonères au beurre d'épices 28 €
Scorsonère : prévient des troubles cardiaques

Croustillant de langoustines

Aïgo-boulido de reine des prés, croustillants noirs et tombée de légumes 34 €
Reine des prés : protège l'organisme

Homard bleu Breton acidulé

Pomme granny, betterave et groseille au beurre de homard, leurs purées en sauces acidulées 46 €
Groseille : tonifiant, vitaminé

Turbotin sauvage rôti

Œuf de Tomate, spaghettis de légumes et sauce Noilly (servi entier pour 2 personnes) 98 €
Tomate : apéritive, stimule les défenses

Découverte 55 €

Deux plats choisis par le chef

Amuses bouche en 3 saveurs

Entrée

Poisson ou viande

Sélection de fromages du terroir

Dessert

Viandes & Volailles

Suprême de pintade au chocolat

Gratin de cardons à la moelle 19 €
Chocolat : antistress

Filet de cannette fumé au bois de cade

Navet confit, sauce orange carotte 26 €
Navet : reminéralisant

Cœur de filet de bœuf Aubrac

Gratin Dauphinois repensé, crème glacée de gratin, juste un trait de crème de truffe 39 €
Pomme de terre : relaxant

Foie gras poêlé

Au verjus du Périgord, épine vinette, coings, fruits secs et figues de zarcos 39 €
Épine vinette : Lutte contre la fatigue

Agneau, truffes noires 'Tuber melanosporum' en cocotte lutée

Risotto Carnaroli, jus court, serpolet 48 €
Riz : nutritif

Grande découverte 65 €

Trois plats savoureux choisis par le chef

Amuses bouche en 7 saveurs

Entrée

Poisson

Sorbet

Viande

Assortiment de fromages du terroir

Assortiment de desserts

Fromages & Desserts

Les fromages du terroir 14 €

St Marcellin entier de l'étoile du Vercors 10 €

Le dessert au choix 14 €

L'assortiment de desserts 17 €

Pour une meilleure préparation, nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas.

Pain blanc, pain à la farine de châtaigne, pain aux six céréales et pain de campagne de mon enfance. Pain de seigle aux fruits secs pour votre fromage.

Nos pains de tradition sont confectionnés tous les jours nous vous les présentons entiers au sortir du four.

Menu prestige 110 €

Servi avant 13h au déjeuner et 21h au dîner

Dix plats d'exception

choisis par le chef

servis en portions très légères

Vin au verre à partir de 7 €

Vins en accord avec votre menu 'Découverte' 15 €

Vins en accord avec votre menu 'Grande découverte' ... 21 €

Vins en accord avec votre menu 'Prestige' 32 €

L'ensemble des plats a été préparé par les chefs : Eric Jambon, Bertrand Tholin, Ryan Aucagne, Julien Bogey, Gaël Fontvieille et leurs commis

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française. *Les prix sont affichés TTC (t.v.a. 19,6%). *Deux salons particuliers pouvant accueillir 20 personnes sont à votre disposition