

Menu prélude / 38 € /

Menu fixe

Amuse-bouche

Gaspacho de tomates et mozzarella di buffala campana, tartine au 'speck'

Dos de cabillaud, salicorne et nori

Saint-marcellin affiné de la région Dauphinoise, mesclun et vinaigrette aux noix

Dessert du pâtissier

Menu choisi / 55 € /

Deux plats au choix

Amuses bouche en 3 saveurs et textures

/

Mousseline de volaille fermière, glace de crustacés

ou

Croustillant de saumon sauvage de Norvège fumé, aneth fenouil et citron

/

Longe de thon du Pacifique mariné à l'aceto balsamico de Modène,
caviar de porto, roquette au miso

ou

Filet de veau, quinoa, chorizo et combava

/

Assortiment de fromages du terroir

/

Chocolat menthe comme un 'after-eight'

ou

Tartelette aux fraises revisitée et sorbet fraise basilic

Menu découverte / 68 € /

Trois plats choisis par le chef

Amuses bouche en 7 saveurs et textures

Entrée / poisson / sorbet / viande /

Assortiment de fromages du terroir

Assortiment de desserts

Menu prestige / 110 € /

Dix plats d'exception en portions très légères
choisis par le chef

Amuses bouche en 7 saveurs et textures

en seize services

Servi avant 13h au déjeuner et 21h au dîner

Eté

Sashimi de thon / 23 € /

A l'huile de sésame, rémoulade de légumes, mayonnaise au wasabi

Thon : stimule la mémoire

Marmouillade d'été / 29 € /

Plat de légumes froids et tièdes de saison, herbes fraîches, fruits frais
et aromatiques du monde

Fruits : riche en vitamines

Caviar d'escargots de Philippe Cayeux / 32 € /

Œufs d'escargots travaillés comme un caviar à la russe inversé

œufs brouillés à l'encre de seiche

Œuf : riche en nutriments

Homard bleu de Bretagne / 36 € /

Cannelloni d'herbes et légumes sans farine ni oeuf

Légumes: diététiques

Rouget barbet de petite pêche / 23 € /

Filets juste rôtis à la salamandre, et trois caviars d'aubergine, de tomates,
et de jeunes pousses

Aubergine : Lutte contre le cholestérol

Saint Pierre / 29 € /

Légumes râpés sur feuille de romaine au beurre demi-sel, sarriette et herbes fraîches

sarriette : antiseptique, digestive et stimulante

Langoustine / 34 € /

Eau de mer virtuelle, aïgo-boulido de gingembre doux

tombée de légumes

Gingembre : Tonifiant

Turbotin sauvage / 92€ /

Petits farcis, sauce Noilly Prat

servi pour 2 personnes

Poivron : Vitaminé

Veau / 28 € /

Veau en filet, girolles, pois gourmands et pimprenelle
Pimprenelle : Apéritive et digestive

Pigeon de la Radière / 29 € /

Pois et petits légumes d'été
Pois : antioxydant

Coeur de filet de bœuf de race Aubrac / 36 € /

Confit de légumes, herbes fraîches et gaufrettes, sauce Périgieux aux truffes noires
Truffe: Brillat-Savarin la disait aphrodisiaque

Noisette d'agneau bio de Lozère / 38 € /

Raviole en crème d'ail moussueuse
Ail : antibactérien

Fromages

Les fromages du terroir / 14 € /

Plateau présenté à discrétion

St Marcellin affiné entier de l'étoile du Vercors / 10 € /

Mesclun à l'huile de noix du Dauphiné

Pain aux olives

Pain multi céréales

Pain blanc au levain et au citron

Pain aux noix et aux fruits secs pour votre fromage

*Nos pains de tradition française sont confectionnés sur place tous les jours
Nous vous les présentons entiers au sortir du four.*

Desserts

Assortiment de sorbets et glaces / 14 € /

Toutes nos glaces sont faites sur place à partir de fruits entiers

Soupe de fruits frais / 16 € /

Sirop de barbe à papa et épices 'Pan-Massala'

Framboises de la région sous toutes leurs formes / 16 € /

Granité de framboise

Vacherin repensé

Meringue arlequin, crème citron / 16 € /

Sorbet fraise

Le cadeau / 18 € /

Cœur de fruits rouges

Glaçage au grué,

Assortiment de desserts / 18 € /

Le temps de préparation de certains desserts étant de plus d'une heure, nous vous remercions de faire votre choix en début de repas.

Vin au verre / à partir de 7 € /

Vins en accord avec le menu 'découverte' / 25 € /

Vins en accord avec votre menu 'Prestige' / 50 € /