



Entrées

12€

L'asperge

Asperges vertes en croûte de noisettes, sabayon

1/3/8/7

Vitello tonato

Tranches de veau, sauce vitello et parmesan

1/4/8/10

Croque gourmand

*Croque montagnard coppa et fromage, crémeux
petit pois, siphon lard*

1/7/10

Formules :

entrée + plat 29€

plat + dessert 27€

entrée + plat + dessert 35€





21€

Le Poisson du moment

*Poisson façon grenobloise, salade de lentilles
tiède, crème de zist, siphon beurre noisette*

1/4/6/7/10

La pintade

*suprême de pintade, risotto de sarrasin,
sauce vierge*

7

La poitrine

*Poitrine de cochon confite, pommes grenailles,
golden rôtie, poêlée de morilles*

7

Formules :

entrée + plat 29€

plat + dessert 27€

entrée + plat + dessert 35€





8€

Assiette de fromages

Rhubarbe, citron, basilic

1/7

Riz au lait de nos grands-mères

7/8

Façon forêt noire

1/3/7/8

Formules :

entrée + plat 29€

plat + dessert 27€

entrée + plat + dessert 35€





Menu des Chefs

45€

Amuse bouche

Opéra de foie gras
1/3

Noix pâtissière de veau cuite à basse température,
pomme darphin, oignons en texture
7/5

Fromage
7

Financier pistache, fraises
1/3/8/7

