

Menu Découverte

La Mise en Bouche



Coquilles Saint Jacques grillées sur la plancha, velouté de Panais,
crème de Foie gras de Canard, dés de Cèleri rave, croustillant de Pain d'épices.



Truite rosée de chez Murgat, sources naturelles des fontaines de l'Oron (38 Beaufort),
cuite basse température, Légumes d'hiver de la Jeannette, émulsion de Cresson



Les Fromages de France
Vache, Chèvre et Brebis



Le Grand Dessert du Gourmet
(Assortiments de 4 Desserts)



Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

Le Menu : 80€ TTC

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande.

Notre cuisine est maison confectionnée avec des produits frais.

Nos viandes sont d'origine Françaises.

Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur
le marché Tête d'Or et Montgolfier.

Dans notre démarche écologique et environnementale, nos menus incluent l'eau micro-filtrée, plate ou
pétillante