



## Menu Plaisir 59 €

### Amuse-Bouche



#### La truite de l'Isère confite

Crèmeux d'hibiscus, pickles de betterave, nuage de framboise



#### Cochon fermier de nos régions

Poitrine en cuisson lente, maïs, butternut

Jus corsé à la sauge



#### Pavlova aux fruits de saison

Crème mascarpone, Fruits frais, Gelée de fruits



## Nos suggestions de plat Signature

### Le homard, Sauternes et citrus - 68 €

Ce plat peut être intégré dans le menu Signature  
(supplément de 12 €)



### Le végétal du moment - 28 €



Le chariot de fromages frais et affinés de notre terroir - 14 €

## Menu Signature 89 € - en 7 services

Servi pour toute la table

Ce menu ne peut être commandé après 13h00 et 21h00 -

### Amuse-Bouche



#### Langoustine juste dorée

Quinoa végétal, glace aneth, Chartreuse verte



#### Le végétal du moment



#### Bar de ligne en écailles soufflées

Céleri, cresson, lomo Ibérique



#### Dos de cerf

Baies de genévrier, laurier, panais

Champignons, jus court



#### Pré dessert



#### Fraîcheur de Saison

Crème Mascarpone, vanille de Tahiti,  
Marmelade d'oranges & clémentines, sorbet Kunkuat



#### La Châtaigne

Crème vanille de Tahiti, Ganache whisky, châtaigne rôtie

## Menu Régal 74 € - en 5 services

Servi pour toute la table

### Amuse-Bouche



#### Foie gras de canard poelé

Légumes du pot, consommé limpide



#### Coquille St Jacques légèrement fumée

Topinambour cendré, salsifis, Kumquat confit



#### Le veau de lait de la Chartreuse

Racines d'Eric Roy, jus au poivre de Kampot



#### Pré dessert



#### Gourmandise chocolatée

Ganache Guanaja, citron vert, Mousse Milo,  
Praliné noisette



## Menu Enfant 21 €

Il comprend un plat et un dessert.  
(Menu servi jusqu'à 12 ans et adapté à son âge)