

Nouvel menu an

MISE EN BOUCHE

*Velouté de butternut et sa
mousse cardamone*

ENTREE

*Omble chevalier fumé par nos soins,
mousseline de céleri rave et caviar*

PLAT

*Quasi de veau cuit à basse
température, poêlée de légumes,
jus court à la truffe et copeaux de
truffe fraîche*

FROMAGE

Brie foisonné à la truffe

DESSERT

*Création du chef autour de la
poire-chocolat au Condrieu*

90€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS