

# Menu Julia et Léon

## Les Entrées

Oeuf parfait, mousse froide de courgette à la sarriette  
et crémeux de fromage de brebis

ou

Tataki de bœuf, purée de fenouil à la moutarde et pastèque

ou

Gravlax de truite à ma façon, condiments à la grenobloise

ou

Croustillants au bleu du Vercors, salade aux noix et échine de porc séchée



## Les Plats

Pavé de saumon pané au sésame, crème de poivrons grillés

ou

Crouillant de pigeon désossé, jus réduit et toast d'abattis  
(supplément de 7€)

ou

Gratin de ravioles du Vercors au Saint Marcellin

ou

Risotto d'épeautre, gambas et tomates rôties

ou

Paleron de porc basse température, sauce moutarde au miel

ou

Demi-magret de canard à la plancha, réduction de vin, myrtille et rhubarbe

ou

Suprême de pintade, crème infusée aux cèpes et carvi

Possibilité de rajouter une escalope de foie gras pour le magret ou la pintade  
(supplément de 7 €)



## Les Fromages

Fromage de chèvre de Saint Andéol, confit de figues aux noix

ou

Faisselle de vache de St Andéol à la crème

ou

Yaourt de brebis de Sophie à la framboise



## Les Desserts

Nougat glacé au miel, coulis de framboise

ou

Mousse chocolat noir à la fève tonka, purée de pommes à la Chartreuse

ou

Pana cotta aux fruits rouges et rhubarbe

ou

Baba au rhum, chantilly et carpaccio d'ananas

ou

Pavlova aux fruits de saison

ou

Coupe de deux boules de glace, chantilly et tuile aux amandes

ou

Dessert du jour

Menu Entrée/plat/fromage/dessert :	40 €
Menu Entrée/plat/fromage ou dessert :	35 €
Menu Entrée/plat ou Menu plat/dessert :	30 €
Menu Entrée/dessert :	25 €

## Menu 1934

Une entrée au choix dans le menu Julia et Léon



Risotto d'épeautre, gambas et tomates rôties



Croustillant de pigeon désossé, jus réduit et toast d'abattis

ou

Demi-magret de canard à la plancha et escalope de foie gras,  
réduction de vin, myrtille et rhubarbe

ou

Suprême de pintade et escalope de foie gras ,  
crème infusée aux cèpes et carvi



Choix du fromage ou dessert dans le menu Julia et Léon  
avec un verre de Limoncello de 2 cl offert

52 €

## **Menu enfant ( – 12 ans )**

Croustillant au bleu du Vercors  
ou Rosette de Lyon

⌘.⌘⌘.⌘⌘

Gratin de ravioles au St Marcellin  
ou Mousseline de truite, garniture

⌘.⌘⌘.⌘⌘

Yaourt de brebis à la framboise  
ou Une boule de glace avec chantilly

**15 €**

Prix nets, service compris, boissons non incluses.  
Liste des allergènes sur demande