



MENU

ENTRÉES

Oeuf Bio en cuisson basse température, crème de potimarron à la noix de muscade, champignons, brisures de marrons grillés, crumble pain d'épices / 16 euros

ALLERGÈNES : OEUF / LACTOSE / GLUTEN (CRUMBLE)

Chou farci de joue et épaule de cochon des Hautes Alpes, crème de cresson, feuilletée croustillante aux baies de genièvre / 18 euros
ORIGINE VIANDE : FRANCE - ALLERGÈNES : LACTOSE / CELÉRI / GLUTEN, LACTOSE (FEUILLETÉE)

Gambas rôtis, mousseline de chou-fleur à la vanille, tartare de gambas, mandarine confites et Truffe noire Melanosporum / 18 euros

ALLERGÈNES : CRUSTACÉE / LACTOSE

PLATS

Risotto de petit épeautre et sarrasin au topinambour et Parmigiano, chips de topinambour, noisettes du Piémont et truffe noire Melanosporum / 24 euros

ALLERGÈNES : GLUTEN / LACTOSE / NOISETTE

Aile de raie cuite au beurre à la grenobloise, crème d'épinards, pommes de terre fondantes, sauce pil pil / 24 euros

ALLERGÈNES : POISSON / GLUTEN / LACTOSE

Suprême de Pintade farcie aux fruits secs, fine purée de pomme de terre au safran, fenouil braisé à l'orange, jus corsé au poivre de Sichuan / 24 euros

ORIGINE VIANDE : FRANCE - ALLERGÈNES : LACTOSE

FROMAGE & DESSERTS

Brillat Savarin à la truffe noire Melanosporum / 10 euros

ALLERGÈNES : LACTOSE

Le dessert des Fêtes au chariot / 9 euros

ALLERGÈNES : GLUTEN / LACTOSE / OEUFS / FRUITS À COQUES

Menu entrée, plat, fromage ou dessert 45 euros

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances.



MENU INSPIRATION

NOËL AVEC NOUS
MENU COMPLET 60 EUROS

Gravlax de truite aux herbes et baies roses,
toast de panettone, grenade,
copeaux de Parmigiano Reggiano



Gambas rotis, mousseline de chou-fleur
à la vanille, tartare de gambas,
mandarine confite
et Truffe noire Melanosporum



Suprême de Pintade farcie aux fruits secs,
fine purée de pommes de terre au safran,
fenouil braisé à l'orange,
jus corsé au poivre de Sichuan



Brillat Savarin à la truffe noire Melanosporum



Le dessert des Fêtes au chariot

