

Dégustation

65€

5 plats

Amuse-bouche

Gambas en gelée de crustacés
jeunes pousses à l'huile fumée

OU

L'oeuf parfait crème de courgettes à la truffe
d'été

La Truite de l'Isère, Barigoule d'artichauts violets
Son bouillon infusé au yuzu et basilic

Et

Médailillon de veau laqué au jus corsé, sa crépinette
de Poitrine confite au raisin, champignons de saison,
purée d'ail...

Fromages locaux [▲]

(Lauzon, Saint Marcelin et Tomme) 8€ sup.

Avant dessert

Dôme chocolat 64% et son coeur rhubarbe - gingembre [▲]

OU

La pêche jaune rôtie aux épices, glace romarin [▲]

[▲] A COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

