

Menu à partir de 39,00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

Salade Italienne Cromesquis de burrata au lard colonnata, sot l'y laisse poêlé en persillade	24,50 €
Poitrine de porc Espuma « triple sec » (cointreau) et sa salade waldorf, choux, pomme granny et noix	22,60 €
Ravioles du Royans** Crème à l'ail noir et saumon fumé, espuma agrumes	24,10 €
Grosse raviole De céleri et kumquat confit, jus de veau à la pistache rôtie	22,90 €
Brouillade d'œufs*** aux truffes melanosporum	29,00€
Tajine agneau revisitée Ballotine d'épaule d'agneau, fruits secs, légumes glacés et gâteau de semoule	26,60€
Ris de veau **** Au noix, cuit sur coquille, réduction de porto blanc et écrasé de pomme de terre aux noix.	36,00 €
Filet de sandre Comme un bourguignon à l'anguille fumé, jardinière de panais et artichauts	27,30€
Comme un « Pim's » Chocolat au lait et fruit de la passion	13,00€
Gourmandise meringuée Aux agrumes, pamplemousse, orange et kalamansi	13,00€
« Babajito » * Baba revisité, rhum « Don Papa », écume de citron, glace à la menthe maison	16,00€
Café ou Thé gourmand ****	16,00€



La tuber melanosporum

Mise à l'honneur 89/pers



Tarif à la carte :

Mise en bouche Quenelle de crème brulée aux truffes	
Sur un lit de linguine À la crème de truffes, le jaune d'œuf mariné à la truffe, truffe râpée	32,00€
Magret de canard Rossini Foie gras poêlé, râpé de truffe, jus de viande truffé, terrine de pomme de terre à la truffe, pétale de truffe	45,00€
Tartine de chèvre frais aux brisures de truffes	
La truffe en trompe l'œil Mangue, chocolat et truffe râpée	

Suppléments au menu :

*	3,00 €
**	4,00 €
***	5,00 €
****	6,00 €

Menu Enfant à 14,00 €

jusqu'à 10 ans

Steak, frites ou légumes
ou
Poisson frites ou légumes
ou
Ravioles dauphinoises
-

Glace 2 boules ou pâtisserie du jour