

# Menu à partir de 39,00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

<b>Salade Provençale *</b> Filet de rouget, saint jacques, toast de tapenade et persillade	26,50 €
<b>Terrine de gibiers</b> Gel au porto, velouté d'oignons aux oignons confits	23,10 €
<b>Ravioles royales *</b> Crème de foie gras et magret de canard rôti	26,80 €
<b>Cuisses de grenouilles</b> Moelleux herbacé, crémeux à l'ail frais	22,90 €
<b>Brouillade d'œufs **</b> aux truffes melanosporum	29,00€
<b>Carré d'agneau cuit en basse température puis grillé en croûte d'herbes**</b> Crème de noisette, caramel de fenouil, fenouil rôti à l'anis et jus réduit à l'anis.	36,00€
<b>Joue de bœuf confite</b> au vin rouge, poireaux grillés et bonbon de pomme de terre à la mousse d'oignons fumés	27,90 €
<b>Pavé de turbot ****</b> À la grenobloise, riz vénéré, crémeux de betterave et jardinière de légumes	36,00€
<b>Gourmandise choco-cacahuètes</b> comme un opéra, chocolat au lait, cacahuètes et caramel	13,00€
<b>Entremets exotique</b> passion, mangue et kiwi	13,00€
<b>Finger poire châtaigne</b> Avec un glaçage Rocher aux amandes	13,00€
<b>Café ou Thé gourmand ***</b>	16,00€



## La tuber melanosporum



Mise à l'honneur 89/pers

Tarif à la carte :

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

### Suppléments au menu :

*	4,00 €
**	5,00 €
***	6,00 €
****	8,00 €

### 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