

# Menu à partir de 39,00 € (taxes et service compris)

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

<b>Salade Fromagère</b> aux 2 pommes, cuites et crues, cromesquis de Brie et pommes caramélisées, brunoise de pomme Granny Smith.	22,00 €
<b>Raviole ouverte (+6)</b> de canard confit et foie gras poêlé sur une légère crème d'ail.	32,00 €
<b>Ravioles du Royans (+4€)</b> à la crème de picodon et poire caramélisées.	28,00 €
<b>Moelleux de brochet</b> croustillant et sa bisque de gambas, gambas snackées, salade d'herbes et chutney de kumquat.	23,00 €
<b>(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)</b>	
<b>Poitrine de cochon</b> cuit en 2 façons, au court bouillon et snackée, jus réduit à la poire et sirop d'érable, déclinaison de choux fleurs.	26,00 €
<b>Pavé de cerf</b> jus au vin rouge et myrtilles, pressé de pomme de terre au romarin.	31,00 €
<b>Filet de bar (+6€)</b> sur son sabayon au citron vert et salicorne, feuille d'huître, panis maison au piment d'Espelette.	35,00 €
<b>Assiette de fromages affinés (+8€)</b>	12,00 €
<b>Délice de panais</b> à la mandarine, sorbet mandarine et poivre de Sichuan (sans gluten)	13,00 €
<b>Forêt noire</b> revisitée, chocolat, griotte, glace chocolat maison	13,00 €
<b>Entremet Nutella banane</b> anneau nutella, compotée et macaron à la banane	13,00 €
<b>Café ou Thé gourmand (+6€)</b>	16,00 €

## Menu Truffes Tuber Melanosporum: 89€

Mise en bouche:  
Soupe façon « VGE » de Paul Bocuse,  
toast de pain grillé à la tomme de Savoie.

Tarif à la carte:

35,00 €



Spaghetti de pomme de terre truffée,  
carpaccio de Saint Jacques, crémeux de choux fleur,  
beurre noisette et jaune d'œuf confit.  
(servi froid)

35,00 €

Magret de canard farci au foie gras et truffes,  
jus de canard réduit façon périgourdine,  
pressé de pomme de terre au romarin

52,00 €

Brie de Meaux truffé comme un croque monsieur

12,00 €



Tiramisu truffé et zeste de citron

13,00 €

### Suggestion du chef:

Tartare de bœuf charolais aux truffes, servi avec frites et salade + Dessert du jour : 39€

### 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

### Vin du mois :

#### **Eclipse**

Domaine Jeff Carell  
50% grenache,  
50% cabernet sauvignon

Bouteille : 42,00 €

au verre : 9,00 €



### Apéritif du Moment: 9€

*Coupe paradoxe:*

*Pétillant, trait de pêche et de Grand Marnier, zeste d'orange.*

Liste des allergènes disponible à l'accueil