

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

<b>Salade Paysanne</b> toast de fromage de chèvre fondant, lard grillé, ravioles, compotée d'oignons.	22,00 €
<b>Brioche d'escargot</b> aux morilles et guancial, disque de beurre persillé.	25,00 €
<b>Ravioles du Royans (+4€)</b> façon tartiflette, crème de reblochon et lardons.	28,00 €
<b>Tataki de thon rouge de pêche de ligne de méditerranée</b> thon mariné au sésame, houmous de betterave, bouillon Dashi.	28,00 €
<b>(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)</b>	
<b>Carré d'agneau (+6€)</b> en 2 cuissons au romarin et son jus réduit, crème d'ail, bruschetta au caviar d'aubergine et tomate cocktail.	36,00 €
<b>Magret de canard Français</b> réduction de jus de viande et vinaigre balsamique au poivre de Sichuan, crémeux de Butternut aux noisettes & pommes de terre grenaille façon potatoes.	31,00 €
<b>Pavé de Saumon</b> rôti au miso, fondant de poireaux grillés à la cacahuète et Saté, gel au yuzu.	32,00 €
<b>Assiette de fromages affinés (+8€)</b>	12,00 €
<b>Gourmandise 3 chocolats</b> chocolat noir, blanc et au lait, praliné de noisettes torréfiées	13,00 €
<b>Paris-brest</b> revisité, à la mandarine, praliné, zestes et suprême d'orange.	13,00 €
<b>Tartelette aux pommes</b> au caramel au beurre salé, glace vanille Bourbon «maison»	13,00 €
<b>Café ou Thé gourmand (+6€)</b>	16,00 €

# Menu Truffes Tuber Melanosporum: 89€

Tarif à la carte:

Mise en bouche: Brouillade d'œuf aux truffes	28,00 €
-----	
Sur un nid de linguines à la crème de truffe, le jaune d'œuf mariné à la truffe et râpé de truffe	32,00 €
-----	
Filet de bœuf race normande et sa sauce Hermitage, terrine de pomme de terre aux truffes	42,00 €
-----	
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, haché au couteau, aux truffes, servi avec frites et salade + Dessert du jour : 39€



**Vin du mois :**

**Idylle rouge**  
Domaine Escalin  
50% grenache,  
50% syrah

Bouteille : 38,00 €  
au verre : 8,00 €



**Apéritif du Moment: 9€**

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

**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

Liste des allergènes disponible à l'accueil