

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

Salade Paysanne toast de fromage de chèvre fondant, lard grillé, ravioles, compotée d'oignons.	22,00 €
Filet de pigeon (+6€) croustillant, panure panko, crémeux de maïs et jus réduit au balsamique	32,00 €
Ravioles du Royans (+4€) façon tartiflette, crème de reblochon et lardons.	28,00 €
Tataki de thon rouge de pêche de ligne de méditerranée thon mariné au sésame, houmous de betterave, bouillon Dashi.	28,00 €
(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)	
Carré d'agneau (+6€) en 2 cuissons au romarin et son jus réduit, crème d'ail, bruschetta au caviar d'aubergine et tomate cocktail.	36,00 €
Magret de canard Français 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 €
Pavé de Saumon rôti au miso, fondant de poireaux grillés à la cacahuète et Saté, gel au yuzu.	32,00 €
Assiette de fromages affinés (+8€)	12,00 €
Gourmandise 3 chocolats chocolat noir, blanc et au lait, praliné de noisettes torréfiées	13,00 €
Caviar en trompe l'oeil Panna cotta à la vanille, caviar de mûres et gel à la menthe, brioche perdue.	13,00 €
Tartelette aux pommes au caramel au beurre salé, glace vanille Bourbon «maison»	13,00 €
Café ou Thé gourmand (+6€)	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