

# La Carte

## Entrées

Homard et salade 20€  
Vinaigrette à l'orange et thym citron  
*Lobster with salad, orange and lemon thyme sauce*

Oeuf bio coulant, bouillon de pommes de terre, 16€  
Noix de Grenoble torréfiées, tartine de cèpes et jambon de pays  
*Soft boiled egg, potato broth, roasted Grenoble walnuts,  
Cepe mushrooms and cured ham bread*

Foie Gras Maison 20€  
Chutney Mi-fruits Mi-légumes, brioche  
*Duck foie-gras, fruits and vegetables chutney, brioche*

Saint Jacques snackées 18€  
Velouté de topinambour, huile de cèpes  
*Fried scallops, velvety Jerusalem artichokes soup and cepe mushrooms oil*

Saumon mariné à la Chartreuse, salade herbettes 18€  
Crème au raifort et betterave  
*Marinated salmon with Chartreuse, salad, horseradish cream and beetroot*

## Poissons

Filet de Daurade grillé aux graines de fenouil 26€  
Marmelade de citron  
*Grilled Dorado fillet with fennel seeds, lemon marmalade*

Pavé de lieu rôti, chou farci et mousseline d'artichaut 28€  
Émulsion de crustacés  
*Roasted pollack, stuffed cabbage and artichoke purée, shellfish emulsion*

Duo de bar et Saint-Jacques 30€  
Champignons de saison  
*Scallops and sea bass with mushrooms cream*

(Prix nets, hors boissons. Service compris)

# La Carte

## Viandes

Filet de bœuf aux morilles Réduction crème et Madère <i>Cut of beef, Madere, cream and morel mushrooms</i>	32€
Filet de canette fumé au foin, gnocchis de panais, purée de carottes Pickles de mûres et jus à la cardamome <i>Smoked fillet of duckling, parsnip gnocchi, carrot purée, mulberries pickles, cardamom drippings</i>	28€
Rognons de veau sautés Échalotes et giroles <i>Calf kidney, shallots and chanterelle mushrooms</i>	30€

## Fromages

Ardoise de fromages affinés <i>Ripened Cheese</i>	8€
Faisselle de fromage blanc <i>Soft White Cheese</i>	5€

## Desserts

Cèpe en forêt, glace girole <i>'Boletus in the wood' with chanterelle mushroom ice cream flavour</i>	12€
Dôme chocolat blanc à la Chartreuse <i>Mousse made of white chocolate and Chartreuse</i>	12€
Cheesecake au combawa, caramel beurre salé, sorbet Granny Smith <i>Combawa cheesecake, salted caramel, Granny Smith apple sorbet</i>	12€
Crèmeux Chocolat Dulcey, figue en texture, glace à la fève de Tonka <i>Dulcey chocolate mousse, figs, Tonka bean ice cream</i>	12€
Dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	12€

(Prix nets, hors boissons. Service compris)