

Menu Saison

Entrée, poisson ou viande, dessert –	38€
Entrée, poisson, viande, dessert –	49€
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert –	56€

Oeuf bio coulant, bouillon de pommes de terre, 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

ou

Saumon mariné à la Chartreuse, salade herbettes

Crème au raifort et betterave

Marinated salmon with Chartreuse, salad, horseradish cream and beetroot

Filet de canette fumé au foin, gnocchis de panais, purée de carottes

Pickles de mûres et jus à la cardamome

Smoked fillet of duckling, parsnip gnocchi, carrot purée, mulberries pickles,

cardamom drippings

ou

Pavé de lieu rôti, chou farci et mousseline d'artichaut

Émulsion de crustacés

Roasted pollack, stuffed cabbage and artichoke purée, shellfish emulsion

Ardoise de fromages affinés ou fromage blanc à la crème

Ripened cheese or soft white cheese

ou

Crèmeux Chocolat Dulcey, figue en texture, glace à la fève de Tonka

Dulcey chocolate mousse, figs, Tonka bean ice cream

ou

Dessert du moment

Dessert of the day

(Prix nets, hors boissons. Service compris)