

La Carte

Entrées

Foie Gras Maison Chutney Mi-fruits Mi-légumes, brioche Fruits and vegetables chutney, duck foie-gras and brioche	20€
Pleurotes du panicaut, légumes en tagliatelles Emulsion yuzu estragon, marinière de coquillages <i>Oyster mushroom and vegetable yuzu emulsion and shells</i>	16€
Tartine croustillante et asperges Duxelle de champignons, tomme de Belledonne <i>Crust of bread, asparagus, hash of mushroom, cheese from Dauphiné</i>	18€
Saint Jacques snackées Velouté de petit pois, huile de menthe <i>Peas velouté and mint oil, fried scallops</i>	18€
Truite en gravlax marinée à la chartreuse Croquant noix ciboulette <i>Walnut and chive crunchy, marinated trout with chartreuse</i>	18€
Homard et salade Vinaigrette à l'orange et thym citron <i>Lobster with salad, orange and lemon thyme sauce</i>	20€

Poissons

Filet de Daurade grillé aux graines de fenouil Marmelade de citron <i>Dorado fillet grilled with fennel seeds</i>	26€
Filet de merlu Jus coraillé à la fleur de muscade, agrume et artichaut <i>Creamy sea urchin and nutmeg flower, hake fillet, citrus fruits and artichoke</i>	28€
Duo de bar et Saint-Jacques Champignons de saison <i>Scallops and sea bass with mushrooms cream</i>	30€
Aiguillette de Saint-Pierre meunière Marinière de légumes printaniers <i>Early spring vegetable and John Dory fillet</i>	32€

La Carte

Viandes

Filet de bœuf aux champignons du moment Réduction crème et Madère <i>Cut of beef, Madere, cream and mushrooms</i>	32€
Suprême de pintadeau et champignons séchés Thé d'herbes fraîches, mousseline de légumes fumés <i>Fresh herbs and mushroom tea, supreme of Guinea-chick, smoked vegetables purée</i>	28€
Rognons de veau sautés Echalotes, vin de noix et morilles <i>Calf kidney, shallot, walnut wine and morels</i>	30€
Quasi de veau rosé Asperges, jambon de pays, basilic et jus à la sarriette <i>Roasted veal, asparagus, ham, basil, and savory juice</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 'Boletus in the wood' with chanterelle mushroom ice cream flavour	12€
Dôme chocolat blanc à la Chartreuse Mousse made of white chocolate and Chartreuse	12€
Cocktail de fruits rafraîchit au Champagne Freshened fruits with Champagne	12€
Croquant chocolat Gianduja, truffe glacée Crunchy Gianduja chocolate and iced truffle	
Dessert du moment Dessert of the day	12€