

LA CARTE

Par Le Chef Matthieu Gros

— ENTRÉES —

La Noix de Saint-Jacques ...€26

juste snackées, mousseline de céleri-rave, pomme Granny Smith, beurre blanc
verveine

Végétal de saison ...€16

Courge rôtie, déclinaison de champignons, condiment noisette, jus végétal corsé
et herbes fraîches

Truite des Alpes légèrement fumée ...€22

Confite à la betterave, crème crue fumée au bois d'olivier et vinaigrette à la vanille.

Jambonnette de grenouilles ...€24

Coulis de persil épinards, crémeux à l'ail.

— PLATS —

L'Omble Chevalier et la Noix ...€38

Filet d'omble chevalier des sources nacré, fondue de poireaux, pomme de
terre fondante, beurre blanc monté au vin de noix du Dauphiné.

Le Dos de chevreuil ...€42

Cuisson rosée, poire pochée au safran de Saint Antoine de l'abbaye de Cher
Carine Buisson, réduction de curry à l'orange, carotte ras el hanout

La Tête de veau ...€32

Tête de veau fondante, langue et textures de veau selon
disponibilité, cuite au bouillon, sauce gribiche maison.
condiment de citron confit et câpres.

Le Bœuf d'Exception et la Braise ...€38

Pièce de bœuf de la Maison Metzger saisie au feu de bois sur le
Kamado, jus de viande corsé infusé aux sarments

— FROMAGE —

Demis St Marcellin ...€8

Sélection de fromage de la région...€12

— DESSERT —

Inspiration du chef ...€12





MENU PAGE BLANCHE



LE CHEF S'INSPIRE DES PRODUITS DE SAISON
ET DU MOMENT POUR COMPOSER CHAQUE SÉQUENCE.

LE MENU EST À CHOISIR POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
MERCI DE NOUS SIGNALER VOS INTOLÉRANCES OU ALLERGIES EN DÉBUT
DE REPAS.

—	EN 3 SÉQUENCES	—	55€
—	EN 4 SÉQUENCES	—	69€
—	EN 6 SÉQUENCES	—	110€

Prenez le temps de déguster.



MENU AFFAIRE ...39€



*Du Mardi au vendredi midi
hors jours férié ou évènement particulier*

**UNE ENTRÉE - PLAT DU MOMENT -
- UN FROMAGE OU UN DESSERT -**

