

LA CARTE

Par Le Chef Matthieu Gros

— ENTRÉES —

Œuf de pleine nature ,
Champignons, pomme de terre fumée émulsion des sous bois ...€12

Tête de veau croustillante
Céleri rave, moutarde à l'ancienne, jus corsé ...€14

Foie gras de canard
figues rôti, noix du Dauphiné,
jus réduit au vin doux ...€21

Les sous bois, Poisson d'eau douce
courge noisette, Verveine citronnelle
beurre blanc fumé ...€22

— PLATS —

Poisson du moment selon arrivage légumes de saisons...€38

Ris de veau croustillant au sarrasin soufflé ...€41

Entrecôte de Génisse Charolaise
grillé au barbecue kamado sauce Pergros ...€38

Chasse du Moment sauce grand veneur ...€32

— 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 ...29€



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

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

MENU CHASSE ...48€



*Mise en bouche
Pâté en croute de gibier
les Sous bois
Chevreuil ou Cerf sauce
Grand Veneur
Dessert gourmand*

