

CARTE *Par Le Chef Matthieu Gros*

— AMUSES - BOUCHE —

Tartelette: crème de St Marcellin, oignon confit ravioles ...	€9
Cromesquis de tête de veau sauce gribiche	€12
Jambonette de grenouilles: en persillade	€18

— ENTRÉES —

Foie gras mi-cuit au chocolat	
Milo de la Maison Valrhona	€21
Carpaccio de truite marinée à l'antésite et gingembre & gel aux agrumes	€22
Ravioles de légumes de saison, caviar tobico	€18
Wasabi croustillant de riz	

— PLATS —

Joue de boeuf confit, polenta crémeuse parfumé à la truffe d'été, carottes glacées au jus de viande	€36
Ris de veau croustillant et fondant noix de varacieux et sarrasin	€41
Poisson du moment selon arrivage légumes de saisons	€38

— FROMAGE —

Demis St Marcellin	€8	Sélection de fromage de la région	€12
--------------------	----	-----------------------------------	-----

— DESSERT —

Inspiration du chef	€12
---------------------------	-----



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France





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€



*Laissez-vous porter par les menus signature du chef.
Prenez le temps de déguster.*



MENU DU MIDI

TRADITIONNEL



Le chef Matthieu Gros, propose une formule déjeuner accessible le midi

Un Menu traditionnel, le midi qui change chaque jour, au gré de la nature, composé d'une mise en bouche, une entrée, d'un plat du moment, un dessert tous en gourmandise.

*Du Mardi au vendredi midi
hors jours férié ou évènement particulier
Prix 29€*

