

LA CARTE

Par Le Chef Matthieu Gros

— ENTRÉES —

Oeuf de pleine nature ...€16

Champignons, pomme de terre fumée émulsion des sous bois

Ris de veau croustillant ...€24

doré au sautoir, déclinaison de choux de notre région travaillés en textures, et jus perlé à l'huile de noisette torréfiée.

La Tartelette Végétale du Terroir ...€18

Fine pâte sablée au sarrasin, légumes oubliés glacés à blanc avec leur jus de fanes, et condiment vif aux herbes sauvages.

Le Boudin Noir au Brasero ...€14

Cromesquis de boudin fondant, pomme confite doucement à la braise, et émulsion légère au cidre brut.

— PLATS —

L'Omble Chevalier et la Noix ...€38

Filet d'omble chevalier des sources nacré, déclinaison de courges de saison, et beurre blanc monté au vin de noix du Dauphiné.

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

Pièce de bœuf de la Maison Metzger saisie au feu de bois sur le brasero, millefeuille de pommes de terre fumées, et jus de viande corsé infusé aux sarments

Le Cochon et le Sarrasin ...€32

Mignon de cochon cuit à basse température puis laqué, mousseline onctueuse de céleri-rave, et jus réduit au sarrasin torréfié.

— FROMAGE —

Demis St Marcellin ...€8

Sélection de fromage de la région...€12

— DESSERT —

La Poire et le Foin ...€12

Poire de la vallée pochée au sirop léger, crémeux infusé au foin du Vercors, et tuile crouillante.



Le Chocolat et la Braise...€12

Ganache montée au chocolat noir grand cru, glace étonnante à la braise, et éclats de sarrasin caramélisés.

La Chartreuse et l'Herbier ...€14

Dessert à la Chartreuse verte, accompagné d'un sorbet vivifiant aux herbes fraîches du jardin.



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 -**

