



A la Carte

Entrées:

Endives et Burrata 16€

l'endive braisée, servie froide dans l'esprit d'une salade,
burrata assaisonnée à la sarriette d'hiver,
noix torréfiées, segments et zestes de pamplemousse

L'Œuf Parfait et Potimarron 17€

quartier de potimarron cuit au four, compotée d'oignons et lardons,
purée de potimarron et lard fumé

Foie Gras du Domaine de la Limagne 21€

poire pochée au vin chaud, chutney de poires,
et croustillant au pain d'épices

Plats:

Suprême de Pintade fermière 32€

blé au curry français "Vadouvan", purée et billes de patates douces,
jus de volaille réduit

L'Omble Chevalier de Charles Murgat 34€

risotto de sarrasin, asperges des Landes,
poireaux grillés et sauce au vermouth Noilly Prat

Vol au vent de Ris de Veau 36€

purée de topinambour, poêlée de pleurotes,
légumes de saison, sauce vin jaune

Fromage:

Assiette de Fromages 9€

fermiers de nos régions, accompagnés
d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

Desserts:

Assortiment de glaces et de sorbets 10€

accompagnés de fruits de saison

Noix de Grenoble et Poire 13€

biscuit moelleux à la noix, gelée de poire, croustillant,
chantilly à la baie des Batak et sorbet poire

Vacherin aux citrons 14€

pêlé-mêlé de sorbet citron jaune, citron vert, combava et
bergamote, segments et mousse au fromage blanc

L'Opéra revisité 15€

biscuit imbibé au café, crémeux chocolat,
"Namelaka" café, fines feuilles de chocolat et glace au café

