



A la Carte

Entrées:

Maki de Truite 16€

crème au wasabi, pickles de chou rouge,
oeufs de truite et sésame noir

Brioche d'Escargot du Beaufortain 17€

brioche à la persillade, escargots poêlés,
purée et chips de panais, crème de persil

Foie Gras du Domaine de la Limagne 20€

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

Boeuf AOP Fin Gras du Mézenc 34€

servi avec un Pounti Auvergnat, purée de pommes de terre aux oignons compotés,
légumes et sauce aux pruneaux

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

