

Notre apéritif maison : 7€

KIR PETILLANT BOURGUIGNON : crème de cassis et crémant de Bourgogne

LES ENTREES

Salade tiède de ravioles du Dauphiné et champignons citronnés à la Grecque
Œufs cocottes au velouté de potimarron, escargots au beurre persillé et oignons crispy
Clafoutis tiède aux pommes et au boudin à l'ancienne, salade verte
Tartare de lieu fumé à l'avocat, aux poivrons rôtis et à l'aneth
« Carpaccio » tiède de tête de veau, marinade Automnale, salade et tuile de parmesan

Terrine de foie gras au muscat, chutney d'abricots et toast-**suppl 6€**

En suggestion : un verre (12cl) de Muscat de Beaumes de Venise à 8 €

LES PLATS

Effeillée d'aile de raie pochée et carottes rôties, jus beurré citronné à la « Grenobloise »
Cassolette d'andouillette de chez Ravier, jus crémeux à la moutarde à l'ancienne et pommes vapeur
Tartare de bœuf français à notre façon aux herbes fraîches, mesclun et pommes sautées
Paleron de veau fondant, jus de cuisson comme une blanquette et riz basmati
Cuisse de canard D'Auvergne, jus à l'orange, légumes racines et gnocchis

Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais et jus vert-**suppl 7€**

LES DESSERTS

Demi Saint-Marcellin affiné par la fromagerie Tête d'or
Pana Cotta à la vanille, coulis de fraise et tuile aux amandes
Moelleux au chocolat, mousse au chocolat blanc et coulis de mangues
Parfait glacé parfumé au Grand Marnier, coulis de fraises et madeleine au miel
Crêpes au beurre d'oranges
Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 17,50€

Entrée : 12 € - Fromage : 5,50 € - Dessert : 7,50 €

Menu enfant : un plat garni au choix, un dessert, une boisson : 14 € (jusqu'à 10 ans)

***Nos viandes bovines proviennent de France, d'Hollande ou d'Allemagne**

Ce Menu Carte évolue toutes les semaines au gré des produits et des saisons.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à votre demande.