



LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Tentation

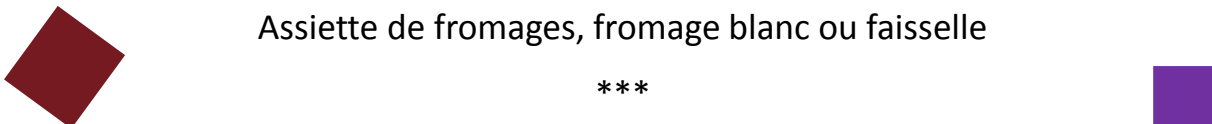
Entrée/ plat ou plat/ dessert 22€ et 28€ avec assiette de fromages

Entrée, plat, dessert 28€ et 34€ avec assiette de fromages

Dépendant du marché et des arrivages, ce menu peut être modifié

Version œuf coque, mouillettes " à ma façon "

Filet d'Eglefin grenobloise & textures de chou-fleur

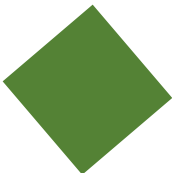


Assiette de fromages, fromage blanc ou faisselle

Tarte chocolat & noisettes

(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Toutes nos viandes sont d'origine France et UE.





LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Carré

Entrée/ un plat/ dessert 50€ et 60€ avec le fromage
Entrée/ deux plats/ dessert 60€ et 70€ avec le fromage

Quelques mises en bouche...

Lapin en deux façons, écrevisses justes saisies, potimarron et infusion au galanga* 30€

ou

Marbré de foie gras en mille-feuille, noix de pécan & compoté de coing au poivre Voatsiperifery* 30€

Création du moment autour d'un poisson de pêche bretonne, textures brocolis, algues nori & citron confit, beurre de coquillages & œufs de hareng fumé* 33€

Caille rôtie/ farcie au lard de Colonnata, gnocchi de betterave rouge & poivre maniguette, mousseline de céleri* 35€

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs...

** À la carte*

Les gourmandises

Toutes nos viandes sont d'origines France et UE.





LE CARRÉ D'ALETHIUS



« Promenons-nous dans les bois"...

Octobre, Novembre et Décembre: menu à 80€ et 90€ avec le fromage
Uniquement le soir, week-end et jours fériés

Quelques mises en bouche...



Lapin de deux façons, écrevisses justes saisies, potimarron & infusion au galanga* 30€

Dos de Sandre légèrement fumé, trompettes à la crème,
éclats de noisettes torréfiées & émulsion à l'oignon doux*33€



Caillette retour de chasse...*43€

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Les gourmandises



* à la carte

Toutes nos viandes sont d'origine France et UE.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

L'Aléthius

Menu surprise 98€

Ce menu vous est proposé avec un accord mets et vins 150€

Ce menu unique est servi pour l'ensemble de la table

Olivier Samin et son équipe élaborent pour votre plus grand plaisir,
un menu créatif et audacieux avec les plus beaux produits du moment.

Un subtil mélange de saveurs en quatre service, plateau de fromages affinés
d'ici et d'ailleurs, et les minis gourmandises.

"L'espiègle gourmandise taquine les papilles "

(non proposé les midis du jeudi et du vendredi)

Toutes nos viandes sont d'origine France.