

Notre Carte

Entrées :

- _ **Artichaut** : frit à manger du bout des doigts,
fine tranche de courgette, crémeux citron 32€
- _ **Foie gras** : mi-cuit, Banyuls, pomelos confit
noix de la ferme Germain dans la Drôme 34€
- _ **Saint-Jacques** : en carpaccio, huile d'olive fruitée mûre
d'Alexis Muñoz, kiwi concombre 34€

Poissons :

- _ **Homard** : dans son consommé parfumé à l'estragon
jardin de légumes : racine, tige, pousse, fleur 52€
- _ **Sole** : filet chapoté d'une viennoise « façon grenobloise »
embeurré d'épinard, pomme charlotte 45€
- _ **Langoustine** : décortiquée puis rôtie, mangue
déclinaison autour de la carotte, gingembre 50€

Viandes :

- _ **Pigeon** : désossé puis farci d'une fine mousseline
au parfum de sapin, légumes racine, champignons Marcellus 52€
- _ **Veau** : carré sous sa croûte au citron de Bachès
jeunes carottes à la fleur de thym 45€
- _ **Bœuf** : filet et foie gras en effeuillé, sauce au vin de noix
légumes du moment et pomme purée 52€