

Menu Signature 70€
(Ce menu est décomposable)

Duo de Saint-Jacques et langoustines, asperges
de saison 28€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de
légumes oubliés 34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages 12€
Le chariot de fromages sélectionnés

Dessert à choisir en début de repas 15€
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

- Gâteau de sable, ananas, mangue et citron vert
- Tropézienne et soupe d'agrumes, sorbet hibiscus/champagne
- Savarin végétal, miel de bruyère Callune de la maison Fedon et mandarine
- Déclinaison autour du chocolat du Belize

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

...Nous découvrir...
Entrée, plat et desserts de saison

(Ce menu ne peut être décomposé)

34€

L'ENTREE

- Paleron de bœuf, comme un parmentier à la châtaigne

LE PLAT

- Poisson du marché, version Grenobloise, pommes Anna

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Savarin végétal, miel de bruyère Callune de la maison Fedon et mandarine

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire



LES PRODUITS ONT DU TALENT 50€

(Ce menu est décomposable)

Entrée 26€

Le foie gras au vin de Feste, la poire et les agrumes

Le plat 28€

La caille en deux cuissons, ballottine de chou et condiments
pomme et miel

ou

La marée du jour

Chariot de fromages régionaux

ou

Dessert à choisir en début de repas à la carte