

## LES ENTRÉES

LES NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE 35 €  
*Rôties au beurre salé, risotto de topinambours au combava,  
Jus corsé aux agrumes*

LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES 33 €  
*Aux mousserons et à l'ail des Ours*

## LES PLATS

LE MAIGRE CORSE 50 €  
*Dos confit à basse température, mousseline de brocolis,  
Jus d'arêtes gingembre et citronnelle*

LE HOMARD DE NOS VIVIERS  
*Queue et pince rôties au beurre de homard, coudes et gnocchis à l'estragon,  
Emulsion du jus des têtes pressées*

Le demi homard 55 €  
Le homard entier 84 €

LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISÈRE  
*Croustille au foie gras de canard et truffe,  
Pomme purée à la truffe Uncinatum, jus au Marc de Côte-Rôtie*

La demie croustille 49 €  
La croustille entière 64 €

## LES FROMAGES

Le grand chariot de fromages de nos régions 18 €  
La faisselle fermière de vache « des Lauriers » 9 €

## LES DESSERTS

LE CITRON KALAMANSI 16 €  
*Pomme Granny Smith, verveine du jardin,  
Meringue fondante, biscuit moelleux, crémeux kalamansi, brunoise de pomme verte*

LE CHOCOLAT MANJARI & THÉ VERT AU JASMIN 17 €  
*Mousse légère infusée, crémeux chocolat, biscuit tendre aux amandes*  
Au bol : glace chocolat, crème anglaise au thé, sablé croustillant

LE SOUFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA 19 €  
*Crème glacée à la verveine*

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.  
Nos viandes d'origine Française sont soigneusement sélectionnées  
Prix nets, TVA incluse*