

165 € – 9 services

## MISE EN BOUCHE

*Prélude à la gourmandise...*



LA LENTILLE VERTE DES CÔTES D'AREY  
*Comme un caviar végétal, relevée d'agrumes,  
Une touche de fraîcheur et de délicatesse*



L'ASPERGE BLANCHE DE SAINT PRIM  
*Fondante, condiment câpres et citron confit, tartare d'asperge verte et radis rouge,  
Sabayon de volaille rôtie*



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



LA TRUITE DES FONTAINES DE L'ORON  
*Confite à l'huile d'olive, peau croustillante,  
Crème de petits pois et petits pois croquants, écume d'estragon*



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM'



LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISÈRE  
*Croustille au foie gras de canard et truffe*



LA RHUBARBE  
*Biscuit aux amandes, compotée et sorbet de rhubarbe,  
Fraise fraîche, mascarpone et meringue craquante*



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

Le Grand Chariot de Fromages de Nos Régions – 18 €

Faisselle Fermière de Vache « des Lauriers » – 9 €