

# Signature

135€

**LES PLATS EMBLEMATIQUES DU DOMAINE, SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
AVEC ACCORD METS ET VINS 185€\***

## PREAMBULE

L'OMBLE CHEVALIER DE L'ISERE, (carte 36€)

*Confit à la minute, cardamone verte, caviar d'Aquitaine et blinis de pomme de terre*

LES GRENOUILLES EN SOUPIERE, (carte 36€)

*Aux Mousserons et à l'ail des ours*

LE FILET DE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX, (carte 45€)

*Couteau en persillade, caviar d'aubergines blanches de Saint Prim, sauce Château Chalon*

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM (carte 10€)

*Feuilles de nos figuiers et granité badiane, liqueur de Chartreuse MOF 2018*

LES RIS DE VEAU DU LIMOUSIN, (carte 48€)

*Braisés au Condrieu, cèpes, raisins, fond de braisage crémé au jus de raisin*

LE PIGEON DE VAULX-MILIEU, (carte 45€)

*Associé au foie gras, croustille de noix et céréales, carottes du plateau, jus au foin de nos campagnes*

## PRELUDE GOURMAND

LA POIRE TRIOMPHE DE VIENNE, (Carte 18€)

*Un thé glacé aux feuilles de bergamotes*

*Sphère caramel, marmelade aux épices, chantilly et crumble tonka, sorbet poire citron*

*Petits fours et mignardises*

\*Accord Mets et vins : 6 verres de vin 6 cl sélectionnés par notre sommelier et ½ eau minérale

### SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

GRAND CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 15€

FAISSELLE FERMIERE DE VACHE DANS LA TRADITION ISEROISE 8€

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.*

*Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.*

*Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE*

*Prix nets, TVA incluse*