

Signature

135€

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

PREAMBULE

LA TRUITE DE L'ISERE,
Confite aux agrumes et caviar d'Aquitaine (carte 30€)

LES GRENOUILLES FRAICHES,
Aux Mousserons et à l'ail des ours (carte 36€)

LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX,
Fumet au vin doux de Condrieu (carte 45€)

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM
Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse MOF 2018 (carte 10€)

LES RIS DE VEAU DU LIMOUSIN,
Tortellini aux champignons et gingembre, mûre, girolles, un brin de livèche, jus de veau (carte 48€)

LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISERE,
Foie gras en croustille de noix, carottes de Saint Prim et jus au foin de nos campagnes (carte 45€)

PRELUDE GOURMAND

LE STRADIVARIUS
Chocolat grand cru Valrhona, noix de pays torréfiées (carte 20€)

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