

AUTOUR DE LA TRUFFE

Pour l'ensemble de la table uniquement.

*Menu ** : 140 € hors boisson, 190 € avec accord mets et vins (5 verres de vin de 6 cl)
Menu intégral : 170 € hors boisson, 240 € avec accord mets et vins (7 verres de vin de 6 cl)*

MISE EN BOUCHE

VICHYSSEOISE DE LEGUMES, **

Pommes de terre confites, purée de truffe et tuile de pain croquante

CARPACCIO DE SAINT JACQUES BRETONNES,

Citron, huile de truffe, sorbet Granny Smith

LANGOUSTINE, **

La queue rôtie au beurre, les pinces en ceviche en habit de truffe, cresson de fontaine monté à l'huile de truffe, sablé noisette

LE VEGETAL,

La traditionnelle blette d'Ampuis, céleri rave de saint Prim et artichaut, râpé de truffe

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM' **

Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse MOF 2018

BŒUF DE « L'AMI JEAN-PIERRE DURAND » (SELECTION DES FERMES VOISINES), **

*Tournedos doré au sautoir, royale d'ail, pomme Dauphine farcie au foie gras, jeunes pousses de tétaragones,
Jus de bœuf au Marc de Côte-Rôtie*

SAINT-MARCELLIN « DES LAURIERS », **

Bavaroise, neige de truffe Brumale et noix franquette de Voiron

PRELUDE GOURMAND **

LA CHATAIGNE DE L'ARDECHE ET CHOCOLAT VALRHONA **

Mousse légère au Rhum ambré t glace vanille de Tahiti

*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*