

## LES PLAISIRS DU DÉJEUNER

Menu servi au déjeuner des jeudis, vendredis et samedis,  
Hors jours fériés et jours spéciaux : 52 €

Escargots au beurre d'ail et butternut,  
*Comme une raviole aux herbes du jardin*



La truite rose des Fontaines de Beaufort à l'unilatérale,  
*Matelote au beurre iodé, risotto et mousse légère aux lentilles des Côtes d'Arey*



Meringue croustillante et crème de marron à la clémentine,  
*Chantilly au mascarpone, sorbet clémentine*

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **18€** - ASSIETTE DE FROMAGES **10€**  
FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **9€**

**Ce menu n'est pas proposé aux groupes de plus de 5 personnes**

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

# L'AUTOMNE À CLAIREFONTAINE



3 services (entrée – plat – dessert) : 98 €  
4 services (entrée – poisson – viande – dessert) : 125 €

## LE VÉGÉTAL, (carte 45€)

*La traditionnelle blette d'Ampuis, cèleri rave de Saint Prim et artichaut,  
Bouillon de poule crémé, neige de truffe*

*Ou*

## LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE MI-CUIT, (carte 51€)

*Au poirée, feuille à feuille de pomme confite,  
Marmelade de figues du jardin et viennois au mélilot*



## L'OMBLE DES FONTAINES DE BEAUFORT, (carte 48€)

*Confit au naturel, palet de pommes de terre grillée, purée de ziste, hollandaise au cresson  
Au bol, tétragones, garniture Grenobloise et pommes boulangère mousseuse*

*Et / Ou*

## LA VOLAILLE « FERME SIMIAN » EN DEUX CUISSONS, (carte 58€)

*Le filet cuit lentement, papeton des cuisses braisées, choux et petits légumes, cèpes de pays  
Au bol : tortellini de cuisse confite, poêlée de cèpes à l'ail confit, sauce suprême*

*Et / Ou*

## LE LIÈVRE FRANÇAIS À LA ROYALE DANS LA TRADITION, (carte 69€)

*Purée à la truffe Uncinatum, racines, poêlée de cèpes en persillade et marrons cuits au jus  
**Supplément au menu +20€***



## LE SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA, (carte 21€)

*Crèmeux et sorbet verveine*

*Ou*

**LE CHOCOLAT VALRHONA BAHIBE LACTÉ,  
ET LE SARRASIN GRILLÉ ET CAMELISÉ DE ST GEORGES D'ESPÉRANCHE (carte 21€)**  
*Crèmeux et ganache Bahibe, biscuit sacher, glace et caramel onctueux*

*Ou*

## LES FRUITS DE LA PASSION ET LA PATATE DOUCE, (carte 21€)

*Crumble au miel et à l'avoine, patates douces en velouté et pochées, crèmeux et gel passion  
Au bol : sorbet passion et patate douce, chantilly citron noir*

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **18€** - FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **9€**

*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*

# SIGNATURE

Menu dégustation en 6 services : 165 €  
Proposé jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner

LA LENTILLE VERTE DES CÔTES D'AREY,  
*Comme un caviar aux agrumes*



LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE MI-CUIT, *(carte 51€)*  
*Au poirée, feuille à feuille de pomme confite,  
Marmelade de figues du jardin et viennois au mélilot*



LE VÉGÉTAL, *(carte 45€)*  
*La traditionnelle blette d'Ampuis, cèleri rave de Saint Prim et artichaut,  
Bouillon de poule crémé, neige de truffe*



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM', *(carte 12€)*  
*Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse Jaune*



LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES, *(carte 55€)*  
*Aux mousserons, émulsion à l'ail des ours*



LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISÈRE, *(carte 63€)*  
*En croustille, foie gras de canard et truffe, cèpes de nos bois, pomme purée à la truffe Uncinatum*



LES FRUITS DE LA PASSION ET LA PATATE DOUCE, *(carte 21€)*  
*Crumble au miel et à l'avoine, patates douces en velouté et pochées, crémeux et gel passion  
Au bol : sorbet passion et patate douce, chantilly citron noir*

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **18€** - FAISSELLE FERMIERE DE VACHE « DES LAURIERS » **9€**

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