

LES PLAISIRS DU DÉJEUNER

Menu servi uniquement au déjeuner des jeudis, vendredis et samedis,
hors jours fériés et jours spéciaux
52 € hors boisson



**POUR VOTRE PLAISIR, NOTRE MENU
EST DÉFINI CHAQUE SEMAINE
EN FONCTION DES PRODUITS FRAIS
ET DE SAISON PRÉSENTS SUR NOS MARCHÉS**



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*

125 € – 8 services

MISE EN BOUCHE
Prélude à la gourmandise...



LE TROMPE L'ŒIL DE CAVIAR
*Végétal aux légumes d'été,
Blinis à la tomate*



LE PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD
Artichauts et truffe d'été, gelée au porto, mesclun



LA LANGOUSTINE BRETONNE
*Nacrée, quenelle fondante, fenouil croquant
Viennoise de légumes, jus des têtes pressées*



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM'



LE VEAU DE LAIT – SÉLECTION PIATON MOF
*Filet grillé, morille farcie, carottes anciennes et poireaux fondants,
Paleron braisé, ris de veau croustillant et pomme grenaille confite*



LA COMPOSITION ESTIVALE,
Autour de l'abricot, de la pêche et de la verveine



LE BLANC MANGER AERIEN,
*A la fleur de sureau et framboise,
Infusion florale*

Le Grand Chariot de Fromages de Nos Régions – 18 €
Faisselle Fermière 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*

165 € – 9 services

MISE EN BOUCHE
Prélude à la gourmandise...



LE TROMPE L'ŒIL DE CAVIAR
*Végétal aux légumes d'été,
Blinis à la tomate*



LE PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD
Artichauts et truffe d'été, gelée au porto, mesclun



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



LA LANGOUSTINE BRETONNE
*Nacrée, quenelle fondante, fenouil croquant
Viennoise de légumes, jus des têtes pressées*



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM'



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



LA COMPOSITION ESTIVALE
Autour de l'abricot, de la pêche et de la verveine



LE BLANC MANGER AERIEN,
*A la fleur de sureau et framboise,
Infusion florale*

Le Grand Chariot de Fromages de Nos Régions – 18 €
Faisselle Fermière 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*

LES ENTRÉES

LE PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD <i>Artichauts et truffe d'été, gelée au porto, mesclun</i>	37 €
LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES <i>Aux mousserons et à l'ail des Ours</i>	33 €

LES PLATS

LA LANGOUSTINE BRETONNE <i>Nacrée, quenelle fondante, fenouil croquant. Viennoise de légumes, jus des têtes pressées.</i>	50 €
LE HOMARD DE NOS VIVIERS <i>Queue, pince et coudes rôtis au beurre de homard, Mousseline de pomme de terre aux herbes du jardin, émulsion du jus des têtes pressées</i>	55 €
Le demi homard	84 €
Le homard entier	84 €
LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISÈRE <i>Croustille au foie gras de canard et truffe, Pomme purée à la truffe Uncinatum, jus au Marc de Côte-Rôtie</i>	49 €
La demie croustille	64 €
La croustille entière	64 €

LES FROMAGES

Le grand chariot de fromages de nos régions	18 €
La faisselle fermière de vache « des Lauriers »	9 €

LES DESSERTS

LA COMPOSITION ESTIVALE <i>Autour de l'abricot, la pêche et de la verveine</i>	16 €
LE BLANC MANGER AERIEN, <i>A la fleur de sureau et framboise. Infusion florale</i>	17 €
LE SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA <i>Crème glacée à la verveine</i>	19 €

*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*