

Du Moment

49€

4 plats

Amuse-bouche

*Gambas en gelée de crustacés
jeunes pousses à l'huile fumée*

OU

*L'oeuf parfait crème de courgettes à la truffe
d'été*

*La Truite de l'Isère, Barigoule d'artichauts violets
Son bouillon infusé au yuzu et basilic*

OU

*Médailon de veau laqué au jus corsé, sa crépinette
de Poitrine confite au raisin, champignons de saison,
purée d'ail...*

Fromages locaux 🍷

(Lauzon, Saint Marcelin et Tomme) 8€ sup.

Avant dessert

*Dôme chocolat 64% et son coeur rhubarbe - gingembre 🍷
OU*

La pêche jaune rôtie aux épices, glace romarin 🍷