

CARTE D'AUTOMNE 2024 (WEEK-END)



*A partir de produits frais jusqu'à l'assiette,
nos plats sont le reflet de notre engagement
pour une cuisine sincère et faite maison.*

*From fresh products to plate, our dishes reflect
our commitment to sincere and homemade
cuisine.*



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

ENTRÉES / STARTERS :



Foie gras de canard au porto blanc, compote et gelée de coings,
pain d'épices maison 28€

Duck foie gras with white portwine, quinces compote and
jelly, homemade gingerbread

Gravlax de biche, purée de cèpes à l'huile de noisette, cèpe
grillé, gelée de gibier, pesto aux herbes senteur de sous-bois 25€

Deer gravlax, ceps mash with hazelnut oil, grilled ceps, wild
jelly, underwood herbs pesto

Bisque de crustacés, Saint-Jacques poêlées, fenouil à l'orange 24€
shellfish bisque, fried scallops, fennel & orange

Assiette automnale: mousseline de courge vanillée, potimarron
caramélisé au miel, fleurettes de chou-fleur et romanesco,
châtaignes 20€

Autumns vegetable garden: vanilla flavoured squash mousseline,
with honey caramelized pumpkin, cauliflower and romanesco
flowerets, chestnuts

PLATS / MAIN COURSES :



Ravioles de joues de boeuf à l'estragon, bouillon crémeux de pot au feu au vin de Savoie, légumes racines, huile de truffe de la Drôme	32€
Beef cheeks and tarragon ravioles, creamy beef stew bouillon with local red wine, root vegetables, the Drome's truffle oil	
Noix de ris de veau poêlée, échalotes confites, gratin de blettes au lard paysan, huile de poireaux	31€
Fried veal sweetbreads, shallots confit, chard gratin with countryside bacon, leek oil	
Filet de turbot, mousseline de carotte à l'avoine, poêlée automnale, purée de noix de cajou, crème à l'ail	30€
Turbot filet, carrots and oats mousseline, fried seasonal veggies, cashew mash, garlic cream	
Dahl de lentilles corail, curry au lait de coco, tofu fumé, brocolis grillés	26€
Red lentils Dahl, coconut milk curry, smoked tofu, grilled brocolis	



ASSIETTE DE FROMAGES
Plate of cheeses

14€

DESSERTS :

Comme un Tsatsiki

Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert et poivre de Jamaïque, crumble vegan, gel de cactus

Like a tsatsiki - cucumber, white chocolate ganache, lime and pepper sorbet

17€

La poire au bleu d'alpage

Tarte fine et crémeux poires, crème au bleu, glace et tuile à l'avoine
The blue Pear - fine pastry tart and pear crémeux, blue cheese cream, oats ice cream and tile

18€

Le soufflé d'inspiration lorraine

Soufflé chaud, marmelade de quetsches, reine-claude rôties, sorbet mirabelle - 15 min de préparation

Royal soufflé - hot soufflé, quetsches marmelade, roasted greengage, mirabelle sorbet - 15min preparation time

18€

Le cœur fondant

Ferrero cœur de banane, mousse pralinée aux noix de pécan, crémeux "Itakuja", syphon chocolat, sorbet banane

Molten heart - ferrero with banana heart, praline mousse with cashew, "itakuja" crémeux, chocolat syphon, banana sorbet

19€

NOS VIANDES SONT ORIGINAIRES
DE FRANCE OU D'UNION EUROPÉENNE
PRINCIPALEMENT MAISON METZGER ET BEAUVALLET

NOS SALAISONS SONT FOURNIES PAR LES SALAISONS BAUD (73)
ET LES SALAISONS DU MONT CHARVIN (74)

NOS POISSONS SONT ISSUS DE LA PÊCHE FRANÇAISE.

NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT LIVRES PRINCIPALEMENT PAR
LA MAISON MAULET PRIMEURS (74) ET COTE FRAIS (69)

NOS CHOCOLATS SONT DE LA MARQUE VALRHONA

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE
AUPRÈS DE VOTRE MAITRE D'HÔTEL



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**