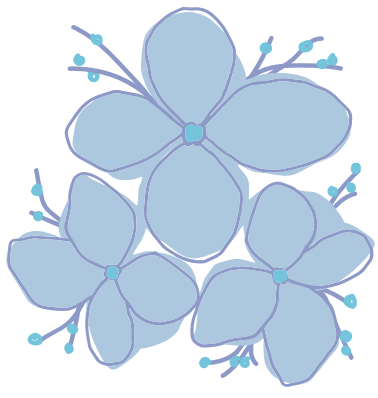




Menu végétal du terroir 39€

Amuse bouche

Mini tartelette basilic, carottes
infusées au spaciement des
chartreux et chèvre frais

Entrée

L'oeuf mariné, caviar d'artichaut
et noix de Grenoble

Plat

Ravioles rôties à la truffe, sauté
de champignons sauvages
Naturédulis

Pour suivre

Rince palais gingembre, tisane
angelus et "par faim de miel"
châtaigne

Pour finir

Mignardises autour du chocolat
Valrhona, chartreuse verte et
café de chez Valérie

Nos partenaires locaux:

Chartreuse et les Herboristes, Naturédulis, Par Faim De Miel,

Salade2fruits, Torrréfaction de Chartreuse

