

# Menu Belle Histoire 47€

## Mise en bouche

*Autour du champignon sauvage*

## *Pour Commencer*

**Foie gras du sud ouest, poire confite et espelette (+3€)**

**Le thon de méditerranée en deux saveurs, orange confite et beurre emulsionné**

**Cappuccino de marron, crème glacée au cabecou et huile fumée**

**Tartelette de lapin fermier, kaki, espuma de foie gras et jus corsé**

## *En suite*

**Filet de boeuf montbéliard à la truffe (+3€)**

**La Truite grillée sur peau, mousseline de choux fleur torréfiée, crème légère au corail d'oursin**

**Gibier français selon arrivage aux parfums des sous bois**

**Ravioles gratinées végétariennes aux champignons sauvages et bournette fleurie de Sassenage**

## *Pour finir*

**Le Baba des chartreux, crémeux chartreuse jaune et liqueur d'lixir**

**Forêt blanche revisitée, chocolat ivoire valrhona, cerise amarena et vanille de Madagascar**

**Le coing de saison, sablé breton, crémeux au pomme et romarin**

**Café gourmand**

**Fromages affinés**

**Faisselle selon vos envies**

