

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'elixir

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

