

A chaque saison son inspiration

C'est avec joie que nous voyons chaque nouvelle saison arriver. Le retour de certains produits, les découvertes nouvelles... c'est pour nous l'occasion de vous faire part d'une partie de nos voyages et de nos rencontres.

Nos Plats

Notre cuisine est faite maison

L'APÉRITIF A PARTAGER & NOS ENTRÉES

La Festive

L : 15€ / XL : 21€

Foie gras maison au cognac, gravlax de saumon Bomlö, brie truffé maison, croquettes de poulpe au fromage, mayonnaise au piment d'Espelette, cervelle de canut, houmous truffé

Trio à partager

L : 10€ / XL : 16€

Tartinade du moment maison, croquettes végétariennes de patates douces, choux-fleurs, emmental et noisettes torréfiées, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette), raviolies frites

Version végétarienne possible sur demande

L : 1 tartinade et 3 croquettes XL : 2 tartinades et 6 croquettes

Croquettes de Poulpe

L : 8€ / XL : 12€

A découvrir en apéritif ou en entrée,
4 ou 6 croquettes maison de poulpe au fromage,
mayonnaise au piment d'Espelette et houmous truffé

Croque en fête truffé à partager 16€

Pain de mie, béchamel à la truffe, jambon cuit, emmental,
assiette de frites maison et mayonnaise truffée, jeunes pousses

Saumon gravlax

13€

Saumon Bomlö en gravlax (aneth, gin, genièvre),
cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette)
citron, baies roses et grenade fraîche.

Foie gras Maison au cognac 17€

Environ 80g, poivre de Sichuan, fleur de sel,
confiture de Noël maison, pain brioché maison

Assiette de Raviolies frites

5€

Raviolies de la Mère Maury frites

Salade Hivernale

Version entrée : 10€ / Version plat : 18€

Gravlax de saumon Bomlö, patate douce rôtie aux épices, cervelle de canut, noisettes torréfiées,
raviolies grillées, grenade, œufs, tomates confites, salade mélangée,
vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel

Version sans gluten possible sur demande

Version végétarienne : croquettes de patates douces, choux-fleurs, emmental et noisettes torréfiées

Œufs et volailles du Trièves !

Au domaine de la Rivière, Béranger Oddos,
passionné par l'agriculture et les produits du terroir,
élève des volailles fermières de plein air
(poulets, pintades, canards, oies, dindes, chapons)
En balade le samedi ? Faites un détour par le marché de
Mens pour le rencontrer !

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.

NOS VIANDES

Bavette de bœuf Hereford (180g) sauce aux morilles

Origine Irlande (180g) ; le bœuf Hereford est élevé sans intervention humaine en pâturages verts naturellement iodés ; sauce crémeuse aux morilles, frites maison et salade mélangée

23€

Filet de canette aux marrons et escalope de foie gras poêlée

Origine France, sauce au vin de noix et épices douces, éclat de marrons, escalope de foie gras poêlée française, purée du moment et légumes de saison.

28€

Tartare de Noël

Tartare charolais au couteau VBF (180g) assaisonnement maison (câpres - cornichons - échalotes - persil - cognac), magret de canard fumé, copeaux de foie gras, caprons ; frites maison et salade mélangée

Version sans gluten possible sur demande pour toutes nos viandes à l'exception du civet

Civet de Cerf français aux pleurotes du Trièves 24€

Origine France, sauce aux pleurotes de Tréminis et lardons fumés, pignons de pin torréfiés, polenta crémeuse au Beaufort et genièvre

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

Poulpe grillé

26€

Tentacules de poulpe grillées, persillade à l'ail noir, croquette de poulpe, ravioles Marie Louise de la mère Maury au foie gras, mayonnaise à la truffe, crumble au safran, purée du moment et légumes

Version sans gluten sur demande

Poisson de la criée

Selon arrivage du jour, consultez l'ardoise de la criée

Version sans gluten sur demande

Des produits frais de qualité

Chaque matin, Salade de Fruits, notre fournisseur grenoblois nous livre fruits et légumes ultra-frais et majoritairement régionaux. La marée arrive quotidiennement pour garantir une fraîcheur irréprochable.

Chaque mercredi, nous complétons nos besoins en direct par l'Epic'éthik à Vif ou auprès de producteurs locaux sélectionnés soigneusement. Fraîcheur, traçabilité, respect du produit et savoir-faire artisanal : la base de notre cuisine.

NOS RAVIOLES & PÂTES

Ravioles aux morilles et copeaux de foie gras

21€

Ravioles tradition de la mère Maury, magret de canard fumé, sauce crémeuse aux morilles, copeaux de foie gras, crumble au safran

Version végétarienne : croquettes végétarienne maison (patates douces, choux-fleurs, emmental et noisettes torréfiées)

Pâtes sans gluten, crème de choux fleur et curry 20€

Pâtes sans gluten, crème de choux fleurs au curry breton, choux fleurs rôti au paprika fumé, châtaignes, huile aux herbes fraîches, grenade, pignons de pin torréfiés

NOS BURGERS

Burger L'Infini en fête

Pain burger maison, steak haché VBF 150g, cheddar, magret de canard fumé, pickles, tomates confites, oignons frits, mayonnaise truffé

Simple: 19€

Double : 22€

Burger végétarien

Pain burger maison, cheddar, tomates confite, pickles, oignons frits, légumes grillés, galette végétarienne maison (patates douces, choux-fleurs, emmental, noisettes torréfiées), mayonnaise truffé

Simple : 18€

Double : 21€

Pain burger sans gluten sur demande : Supplément 1.50€

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de jeunes pousses

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.



Menu Enfant

12€



Boisson au choix

Sirop, diabolo, limonade, Coca-cola, Ice-tea,
jus d'orange, jus de pommes



Mini burger + 1 garniture au choix
(steak haché VBF ou steak végétal maison)

Ou

Steak haché ou steak végétal maison
+ 1 garniture au choix
(frites, légumes, purée du jour, polenta)

Ou

Ravioles à la crème*



Mignardises du chef

Ou

Boule de glace
(parfum au choix)



Consultez nous pour

vos évènements,

familiaux ou professionnels :

Menus de groupes, apéritifs dinatoires,
privatisations, etc.

Découvrez nos Brunchs

RDV

chaque deuxième dimanche
du mois

3 formules à découvrir,
sans oublier le brunch des enfants
Uniquement sur réservation

Menu Déjeuner

22€

Entrée du Jour

+

Plat du Jour

+

Dessert du Jour

Entrée du jour + plat du jour 18€

Plat du jour + dessert du jour 18€

Plat du Jour 14€

Du mardi au vendredi

hors jours fériés et uniquement les midis

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.