Les Menus de l'Automne

Servis au déjeuner (sur réservation) et au dîner à partir du 17 Septembre

Ces menus peuvent exceptionnellement, ne pas être disponibles au déjeuner en semaine ou uniquement sur réservation préalable.

Au Pot de Grès

Menu Gourmet

entrée, plat, dessert : 36€

Panna Cotta de chou-fleur, marinière de moules de Bouchot,
girolles en pickles, chips de chorizo et streussel de châtaignes

* * * *

Pavé de truite de l'Isère snacké,
célerisotto à la poudre de cèpes et Pialou du Revermont, velouté de cucurbitacées

OU

Poitrine et joue de cochon cuites lentement 48 heures,
pommes purée au raifort, gros nem de choucroute, jus infusé au poivre vert de Sichuan

* * * *

Pomme confite, mousse caramel,
allumettes feuilletées aux éclats de pralines roses et crème glacée Spéculoos

Menu Découverte

entrée, poisson, viande, fromage, dessert : 52€

Foie gras de canard français cuit en terrine,
chutney pommes – raisins, réduction de Manzana et navette briochée

* * * *

Filet de daurade royale rôti sur peau,
fondue de poireaux au beurre, fregolas et bisque de homard au Bressico de Foissiat

* * * *

Filet de bœuf français grillé,
petits légumes au Ponzu, écrasé de patates douces, shiitakés juste poêlés à la graisse de foie gras,
jus réduit au Manicle

* * * *

Assortiment de trois fromages affinés

* * * *

Dans l'esprit d'une poire Belle – Hélène,
poire pochée à la fève de Tonka, crémeux grand Cru Valrhona, financier miel amandes,
siphon d'épices et crème glacée vanille Bourbon de Madagascar

Tous nos poissons et toutes nos viandes sont Origine France.
Toute modification dans les menus entraînera un supplément de 7,50€, merci de votre compréhension.

Prix TTC – Service compris – Carte des allergènes sur demande
Conformément à la réglementation, vous pouvez demander de l'eau potable gratuite pour accompagner vos consommations.