

Nos menus d'OCTOBRE 2025

au prix TTC de 38 euros

Service à 19 h 30

JEUDI 2, VENDREDI 3 et SAMEDI 4 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

*Tomates et chèvre frais,
comme un cheesecake*

Mille-feuilles de truite fario

*Duo de carottes fanes et
lentilles vertes de l'Isère*

Sorbet menthe

Plateau de fromages

Tiramisu aux mirabelles de Lorraine

JEUDI 9, VENDREDI 10 et SAMEDI 11 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

Aubergines façon 'vitella tonnata'

*Roti de bœuf, cuisson basse température,
sauce aux chanterelles*

Petits légumes de fin d'été

Sorbet verveine

Plateau de fromages

*Quetsches sautées, granola au miel,
crème montée vanille*

JEUDI 16, VENDREDI 17 et SAMEDI 18 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

Terrine de légumes grillés

*Dos de cabillaud rôti aux endives braisées,
jus vinaigré aux échalottes*

Risotto au citron confit et au romarin

Sorbet citron limoncello

Plateau de fromages

*Moelleux poires et crème de noix,
ganache chocolat*

JEUDI 23, VENDREDI 24 et SAMEDI 25 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

*Tartare de maquereau au curry,
pomme granny, fenouil et céleri*

Poulet fermier au vinaigre de cassis

Ecrasé de pommes de terre au thym

Sorbet menthe

Plateau de fromages

*Tarte tatin aux mirabelles
et à la bergamote*

JEUDI 30, VENDR. 31 OCT et SAMEDI 1er NOVEMB.

Apéritif et ses amuse-bouche

Crèmeux artichaut,

émulsion truffe noire et comté

Filet de bar grillé mariné aux herbes

*Gratin d'endives et bleu du Vercors aux
ravigoles du Dauphiné*

Sorbet verveine

Plateau de fromages

Figues confites à la vanille, amaretti

➡ Une intolérance, une allergie ?

Merci de nous la/les signaler
lors de la réservation.