

Menu Belle Histoire

45€

Mise en bouche
Croustillant chèvre miel

Pour Commencer

Foie gras du sud ouest, poire pochée
vanillée et espelette (+3€)

Pilon de volaille laqué aux parfums de miel "lavande" et gingembre

Oeuf mariné, caviar de betterave et baies de verveine

Carpaccio de crevettes, passion, nid de pâtes fraîches, vinaigrette
de clémentines Corse et zeste de combava

En suite

La Normande, bœuf français, purée de
patates douces et sauce aux légumes confits
épicés

Carré de cochon rosé en croûte d'herbe
fumé au CBD

Merlu de ligne, marinade au jus d'hibiscus,
chou et fruits rouges

Ravioles gratinées maison aux champignons
sauvages et bournette fleurie de Sassenage

Pour finir

Duo Valrhona, Ivoire et Equateur, crémeux de
fruits exotiques

Tartelette du Primeur, pomelos, sirop de Sakura,
Gin roku et touche acidulé

Pavlova aux fraises, bananes, menthe poivrée et
coulis de poire

Café gourmand

Fromages affinés

Faisselle selon vos envies

