



Menu Belle Histoire

47€

Mise en bouche
Autour du champignon sauvage

Pour Commencer

Foie gras maison, prune confite et espelette
(+3€)

Abricots rôtis au thym et miel de lavande,
chèvre frais et pignons de pin

Tataki de veau, terreau de pain d'épices,
caviar d'aubergine et poivre blanc du Penja,
citron mariné

Thonine de Méditerranéen fumée, gelée de
myrtille et pickles

En suite

Filet de boeuf montbéliard à la truffe (+3€)

Maigre sauvage, crème de riz bambou,
espuma safrané

Côte de cochon des Pyrénées, sauce vierge
aux épices, réduction umami

Ravioles gratinées végétariennes aux
champignons sauvages et bournette fleurie
de Sassenage

Pour finir

Tartare d'avocat, citron vert, gingembre,
menthe poivrée et biscuit aux amandes
Le chocolat Thanoa, sésame noir et orange
confite

Pavlova alcoolisée dans l'esprit d'une piña
colada, rhum, malibu, ananas et coco

Café gourmand

Fromages affinés

Faisselle au lait des Alpes





Carte

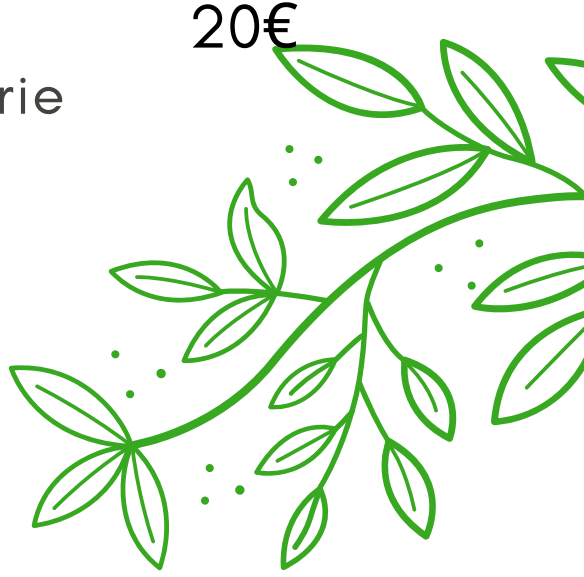
Entrée

- Foie gras maison, prune confite et espelette** 18€
 - Abricots rôtis au thym et miel de lavande, chèvre frais et pignons de pin** 13€
 - Tataki de veau, terreau de pain d'épices, caviar d'aubergine et poivre blanc du Penja, citron mariné** 15€
 - Thonine de Méditerranéen fumée, gelée de myrtille et pickles** 16€
- 

Plat

- Filet de boeuf montbéliard à la truffe** 36€
 - Maigre sauvage, crème de riz bambou, espuma safrané** 26€
 - Côte de cochon des Pyrénées, sauce vierge aux épices, réduction umami** 28€
 - Ravioles gratinées végétariennes aux champignons sauvages et bournette fleurie de Sassenage** 20€
- 

Dessert

- Tartare d'avocat, citron vert, gingembre menthe poivrée et biscuit aux amandes** 11€
 - Le chocolat Thanoa, sésame noir et orange confite** 15€
 - Pavlova alcoolisée dans l'esprit d'une piña colada, rhum, malibu, ananas et coco** 12€
 - Café gourmand** 11€
 - Fromages affinés** 12€
 - Faisselle au lait des Alpes** 6€
- 



Nos incontournables à la carte

Burger de Canard

25€

*Steak de magret, pain brioché (La Marjolaine)
oignons caramélisés au vinaigre de framboise,
jambon cru d'Auvergne, sauce aux poivres
exotiques, tomme de Savoie*

Tartare de boeuf au couteau

25€

*marinade aux gingembre et citron vert, soja et
miel*

Ravioles de la mère Maury

20€

*végétariennes aux champignons sauvages
NatureéDulis, bournette fleurie de Sassenage*

Ravioles de la mère Maury à la savoyarde

19€

jambon cru de nos régions, reblochon fermier

***Formule du midi uniquement en
semaine: 23€***

Ravioles aux choix + café gourmand

Menu La petite histoire 12€

Enfant moins de 12ans

Au choix:

Sirop

Steak haché, Poisson frais du moment, Gratin de raviole

Boule de glace, Bâtonnet glacé, Faisselle

