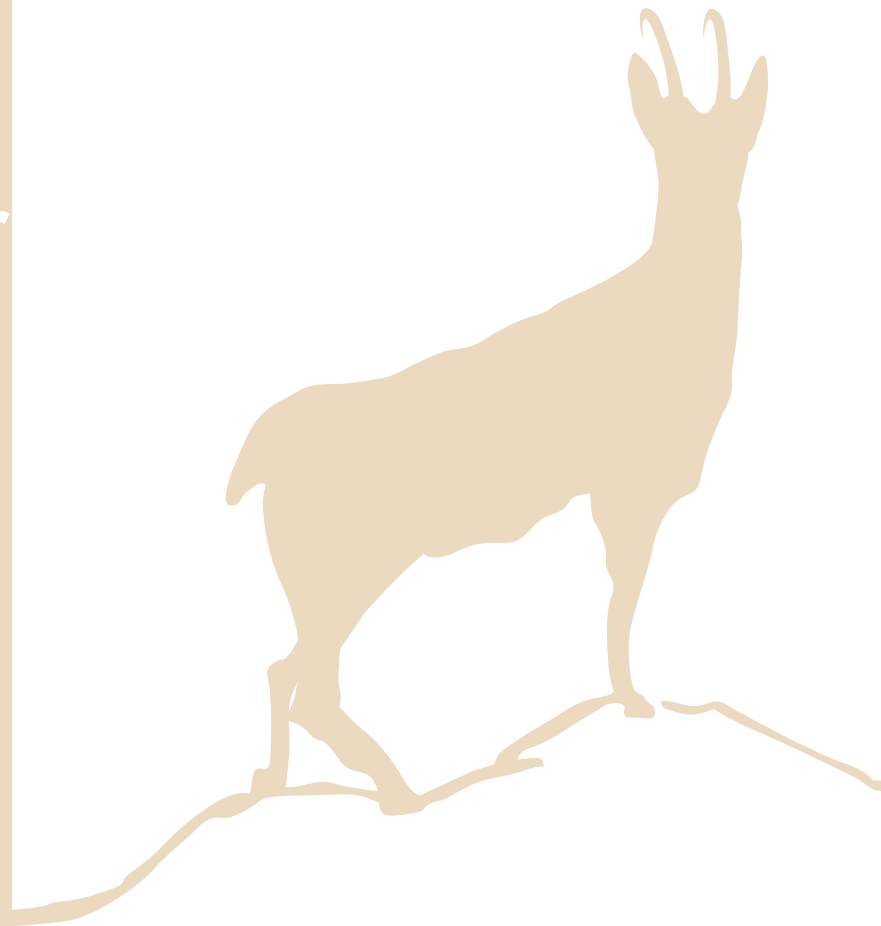
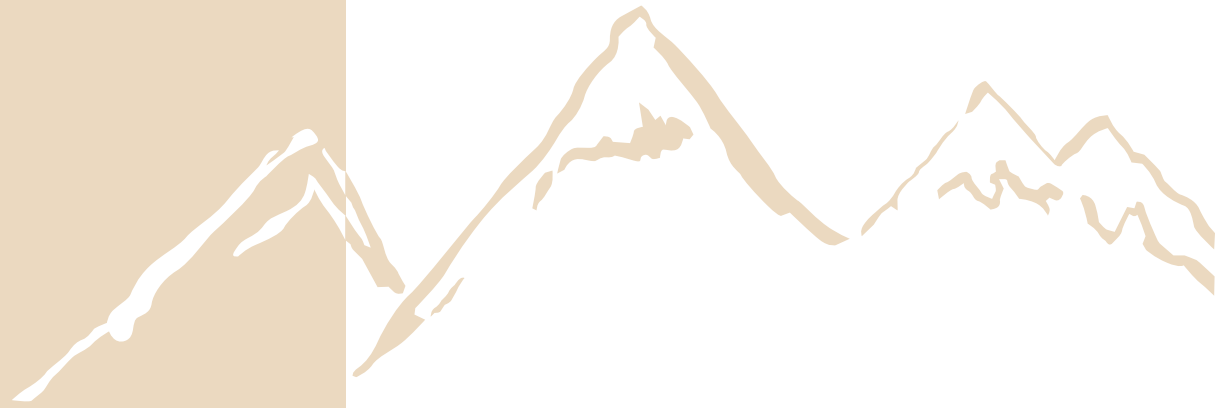


La carte du dîner



# Les entrées

Oeuf cocotte et champignons des bois, toast au beaufort 14 €

Légumes confits et pesto (courgettes, aubergines, oignons rouges),  
pommes de terre et fromage de chèvre d'ici, vinaigrette au miel de l'Oisans 15 €

Foie gras de canard mi cuit et sa gelée de coing aux épices 18 €

Huîtres Spéciales d'Isigny n° 3, par 6 ou 12  
( citron et vinaigre à l'échalotes) 16€/28€

## Côté viandes

Filet de boeuf Rossini, truffe et foie gras, girolles et topinambours aux herbes et ail blanc	39 €
Belle côte de veau aux morilles, gratin dauphinois, blettes à la voironnaise	28 €
Carré de porc Iberico au miel de pissenlit, rôti de butternut et amandes aux épices, jus à l'estragon	30 €

## Côté Mer

Gambas et encornets au curry black pearl, bisque au lait de coco, gnocchis poêlés à la coriandre	23 €
Filet de St Pierre rôti, petit bouillon de jus de palourdes safrané, mousseline d'artichauts au beurre d'Echiré, chips de betterave crapaudine	41 €
Bar rôti, gratiné de cardons, épinards frais et champignons, jus de viande au poivre Timut du Népal	26 €
Tataki de thon Akami, jardinière de légumes crus	24 €

Toutes nos viandes sont garanties "ORIGINE FRANCE". En fonction du menu du jour et des arrivages de produits frais, nous pouvons vous proposer des entrées, poissons, viandes, légumes de saison et desserts ne figurant pas sur notre Carte. Nous ne cuisinons que des produits frais de la meilleure qualité : Label Rouge, œufs de plein air, viandes d'appellation... Toutes nos sauces et nos fonds sont travaillés par nos soins. Les glaces et les pâtisseries sont réalisées par notre Chef Pâtissier. Prix nets.

# Les Fromages

de Bernard Mure Ravaud, MOF 14 €

# Les desserts

Millefeuille et craquant aux noix de Grenoble 12 €

Fondant chocolat grand cru, sorbet chocolat blanc 12 €

Pain perdu et pamplemousses, sorbet orange sanguine 12 €

Crêpe glacée soufflée au Grand Marnier 12 €