

MENU CHARTREUSE 48.00 € TTC

Pana Cotta Parmesan, Sauté d'Artichauts aux Tomates Confites,
Salade Craquante et Jambon Séché.

Ou

Pannequet de Saumon en Tartare, Poivrons Grillés Bi-Couleur et Toast
Aillé.

Ou

Terrine Fraicheur de Fromage de Chèvre, Toast de Tapenade
et Gaspacho de Tomates.

Ou

Pressé de Légumes à la Provençale, Verrine de Gaspacho.



Roulé de Volaille Tomato-Basilic et Mozzarella,
Pâtes Fraiches aux Petits Légumes, Huile de Pesto.

Ou

Cabillaud Vapeur sur Tartare de Fruits de Mer et Avocat, Vinaigrette
Yuzu, Petits Pois, Tomates Séchées et Oeufs de Truite.



Fromage Blanc à la Crème. (suppl. 2.50 €)
Assiette de Fromages Choisis (suppl. 5.00 €)



Soufflé Glacé Chartreuse, Sauce Chocolat,
Tuile Craquante aux Noix du Dauphiné.

Ou

Tarte Chocolat et Framboise, Glace Basilic

OU

Tulipe de Sorbets et Fruits de Saison

MENU VERCORS à 60.00 € TTC

Fraicheur de Magret Fumé et Poivrons Grillés,
Sorbet Tomate et Emulsion Mozzarella.

Ou

Tartare de Saumon et Thon, Sorbet Tomate Basilic,
Vinaigrette aux Agrumes.

Ou

Foie Gras Mangue, Tartare de Veau,
Granité « Passoã » et Vinaigrette Acidulée.



Pavé de Thon Grillé à la Plancha, Fenouil Confit à l'Anis et
Emulsion Piment d'Espelette.

Ou

Croustillant d'Agneau, Sauté de Légumes Façon Ratatouille, Jus
Court à l'Ail.

Ou

Magret de Canard Caramélisé au Miel, Taboulé Fraicheur,
Sauce Citron Jaune et Brochette de Melon.

Ou

Filet de Bœuf en Croûte d'Olives, Tomates Confites à l'Ail,
Purée d'Artichauts et Jus Court à l'Olive Noire. (suppl. 3.00 €)



Assiette de Fromages Choisis

Ou

Saint Marcellin Chaud aux Noix



Mousse de Fraises Mara des Bois, Sorbet et Croquant Thym-Citron.

Ou

Vacherin Glacé Vanille-Fruit Exotique,
Coulis de Mangue et Grillage Chocolat.

OU

Croustillant Menthe-Chocolat, Tuile au Grué de Cacao et Sorbet
Menthe.

MENU BELLEDONNE à 69.00 € TTC

Déclinaison de Homard dans Tout ses Etats,
Vinaigrette de Crustacés à l'Huile de Noisettes.

Ou

Noix de Saint Jacques à la Plancha, Sauté de Légumes Façon Wok,
Bouillon Thaï Coriandre-Citronnelle.

Ou

Escalope de Foie Gras, Sauté de Fruits Rouges,
Spirale de Réglisse et Jus Balsamique.



Millefeuille de Bœuf Façon Rossini aux Effluves de Truffes.

Ou

Duo d'Agneau aux Poivrons Grillés et Légumes Provençaux, Glace
au Thym.

Ou

Quasi de veau, Légumes Shop Suey, Bouillon Citronnelle et
Gingembre

Ou

Filet et Tartare de Bar au Citron Vert,
Petits Légumes et Mousse de Cresson à la Moutarde.



Assiette de Fromages Choisis.

Ou

Saint Marcellin Chaud aux Noix.



Duo Chocolat Blanc et Mousse Fleur de Sel,
Glace « Carambar » Caramel Beurre Salé.

Ou

Le Carré des Iles et Emulsion Piña Colada.

(Mousse Glacée Coco, Moelleux Coco-Citron Vert, Sorbet Citron Vert)

Ou

Verrine de Melon Mariné, Crémeux Vanille et Sorbet Basilic.

FORFAITS BOISSONS

A rajouter aux menus
(1 bouteille de vin pour 3 personnes)

Option Apéritif

Kir au blanc de blanc pétillant, jus de fruits, assortiment de feuilletés : **6.20 €**
Champagne et jus de fruits, assortiment de feuilletés : **12.90 €**

Forfait n° 1 9.20 € TTC

Alsace
Merlot d'Ardèche
Eaux minérales, Cafés, Infusions

Forfait n° 2 10.20 € TTC

Sauvignon de Gascogne
Côte du Rhône La Grivelère
Eaux minérales, Cafés, Infusions

Forfait n° 3 12.30 € TTC

Macon Vinzelle ou Malvoisie
Bordeaux Blaye La Croix de Guillot ou Côte du Rhône La Soumade
Eaux minérales Café Infusions

Forfait n° 4 21.70 € TTC

St Véran terres noires ou Tariquet 1ères Grives
Lussac Saint Emilion - Château de Barbe Blanche ou Côtes de Nuit Lécheneaut
Eaux minérales Café Infusions

Forfait n° 5 29.70 € TTC

Chablis 1^{er} Cru Louis Michel ou Sauternes Les Sablettes
St Emilion 1^{er} cru Château Pipeau ou Mercurey 1^{er} cru Clos de Tonnerres
Eaux minérales, Cafés, Infusions