



ENTRÉES

OIGNON DOUX DES CÉVENNES / ANCHOIS DE CANTABRIE / PARMESAN 14€  
*Oignon rôti, crème d'oignon au parmesan et vinaigrette au vert de cébette*

VEAU / LANGOUSTINES / MARJOLAINE 22€  
*Filet de veau en carpaccio, langoustines rôties et infusion de marjolaine*

FOIE GRAS / CHOUX / VANILLE 24€  
*Foie gras rôti servi froid, salade de choux blanc vanillé, coing confit et pointe de citron vert*

OEUF BIO / AGNEAU / CHORIZO / SEMOULE 16€  
*Oeuf basse température, épaule d'agneau confite, chorizo snacké et chips de semoule*

PATA NEGRA «JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA DON FAUSTINO» 23€  
*Chiffonnade de Jambon Iberico 36 mois d'affinage (50 gr.) et toasts de pain grillé*

PLATS

CABILLAUD / SALSIFIS / AGRUMES 29€  
*Cabillaud confit aux zestes, salsifis rôtis, suprêmes et vinaigrette d'agrumes*

TURBOT / MOUSSELINE DE POMME DE TERRE / CAPRES / CITRONS 36€  
*Tronçon de Turbot comme une grenobloise et condiment citronné*

PALERON DE BOEUF / CHOUX-FLEURS GRAFFITIS / SOJA 29€  
*Boeuf laqué aux épices, choux-fleurs de couleurs cru et cuit*

VOLAILLE / NAVETS / BROCOLIS / PRUNEAU 32€  
*Suprême de volaille fumé, navets glacés, mousseline de brocolis et pruneaux confits*

RIS ET NOIX DE VEAU / LÉGUMES FONDANTS / CITRON CONFIT 36€  
*Ris de veau croustillant et noix de veau «comme une blanquette»*

DESSERTS

FROMAGES 14€  
*Sélectionnés par «L'affineur Affiné»*

CITRON / MERINGUE 13€  
*Vacherin minute comme une «tarte au citron meringuée» et sucre pétillant*

MONT BLANC 14€  
*Meringue, crème de marron et brisures de marrons glacés*

POIRE / ÉPICES / SARRASIN 13€  
*Poire pochée au vin rouge, crème de citron vert et chips de sarrasin*