

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2026

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

La betterave,
crèmeux de Haddock, pickles de graine de moutarde.

Pleurote du Panicaud,
pomme de terre Roseval et sauce meurette.

Rouget barbet de nos côtes et sa bouille,
variation de salsifis, huile d'estragon.

Lieu jaune de ligne,
Variation de chou-fleur, condiment grenobloise.

Une petite Pause

Filet de chevreuil et sa caillette d'épaule,
Textures de carotte, poudre d'agrumes.

Pré dessert

Différentes textures de maïs, citron et foin.

Ou

Variations de Figue, reine des près et noix.

Ce menu vous est proposé à 150 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

Accord mets et vins (6 verres) : 80€ par personne

Accord mets et boissons gastronomiques sans alcool (6 verres) : 60€ par personne

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2026

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Différentes textures de Céleri,
tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir.

Ou

Pleurote du Panicaud,
pomme de terre Roseval et sauce meurette.

Rouget barbet de nos côtes et sa bouille,
variation de salsifis, huile d'estragon.

Suprême de canard col vert et ses cuisses en effiloché,
Déclinaison de chou rouge, condiment de prune.

Ou

Filet de chevreuil et sa caillette d'épaule,
Textures de carotte, poudre d'agrumes.

Pré dessert

Différentes textures de maïs, citron et foin.

Ou

Alliance de chocolat noir et d'olives,
fraîcheur de fenouil.

Ce menu vous est proposé à 115 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

Accord mets et vins (4 verres) : 60€ par personne

Accord mets et boissons gastronomiques sans alcool (4 verres) : 45€ par personne

PLAISIR GOURMAND

Mise en appétit,

La betterave,

crèmeux de Haddock, pickles de graine de moutarde.

Ou

Différentes textures de Céleri,

tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir.

Lieu jaune de ligne,

Variation de chou-fleur, condiment grenobloise.

Ou

Dos de Sanglier et sa sauce poivrade,

Déclinaison de panais et granny smith.

Pré dessert

Variations de Figue, reine des près et noix.

Ou

Alliance de chocolat noir et d'olives,

fraîcheur de fenouil.

Ce menu vous est proposé à 80 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

CARTE

Entrées

Différentes textures de Céleri,
tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir. 28 €

Pleurote du Panícaut,
pomme de terre Roseval et sauce meurette. 32 €

Poisson

Rouget barbet de nos côtes et sa bouille,
variation de salsifis, huile d'estragon. 38 €

Viandes

Dos de Sanglier et sa sauce poivrade, déclinaison de panais et granny smith. 52 €

Desserts

Chariot de fromages affinés 24 €

Différentes textures de maïs, citron et foin. 26 €

Variations de Figue, reine des près et noix. 28 €