



Menu élégance 120€

Pièce cocktail (une pièce par personne)

Entrées

Carpaccio de st jacques miroir d'herbe gel de yuzu granny Smith
ou
Jeune cèpes de bordeaux grillés émulsion de persillade (selon arrivage)
ou
Caillette du Vercors, consommé clair infusion d'herbes

Plats

Filet mignon de veau jus réduit truffé, compression de roseval légumes d'antan glacés
ou
Sole farcie revisitée à la Grenobloise lissé de patate douce aux curcuma, jeune légume grillé
ou
½ Magret de canard aux baies automnal réduction de vin rouge aux épices,
échalotes confites lissé de pomme de terre truffé

Fromage

comté 18 mois d'affinage
ou
Bleu d'Auvergne
ou
ossau iraty

Desserts

Tarte tatin crémeux vanille de Madagascar
ou
Mi-cuit aux chocolat
ou
effeuillé de figue aux noix, caramel de vin rouge