

Menu du Moment

Pour Commencer : 25 €

La Patate Bio de l'Oisans / Céleri & Caviar Français / Crème de Haddock fumé
Organic Potato / Celery & French Caviar / Smoked Haddock Cream

Ou

Filet de Bœuf en Tartare / Coriandre, Pak Choi & Cacahuètes / Bouillon Phô
Tenderloin Beef Tartar / Coriander & Peanuts / Phô Broth

Pour Continuer : 36 €

Dos de Cabillaud / Gnocchi Butternut & Topinambour / Sauce Coquillage, Moule et Coque
Cod fillet / Butternut & Jerusalem Artichoke Gnocchi / Shellfish sauce, Mussel and Cockle

Ou

Râble de Lapin à la Royale / Carottes & Pesto de Fanes / Jus au foin
Rabbit Saddle "à la Royale" / Carrots & Pesto / Hay Jus

Par Gourmandise : 14 €

Comme un Brownie / Pécan, Noisette & Gianduja / Glace Praliné
Like a Brownie / Pécan, Hazelnut & Gianduja / Praline Ice Cream

Ou

La Poire / Granola Amande & Miel / Glace Caramel
Pear / Almond & Honey Granola / Caramel Ice Cream

Entrée et Plat 52,00 €

Starter and Main Course

Plat et Dessert 46,00 €

Main Course and Dessert

Entrée, Plat et Dessert 62,00 €

Starter, Main Course and Dessert

L'accord de Clara, notre sommelière préférée

Blanc : ALSACE GEWURZTRAMINER « Treilles du Loup » D.Weinbach 2022(75cl) 47,00 €

Rouge : CÔTES DU RHÔNE « Plan de Dien » Domaine Calendal 2022 (75cl) 47,00 €

Digestif : PORTO Quinta Do Vallado 10 ans (8cl) 9,00 €