

# Menu



Ceviche de truite d'Isère aux agrumes - Mousse au raifort - Pickles de betterave - Oignons rouges - Tuile de kadaïf

et/ou

Asperges rôties - Crème d'asperges blanches et poivre de Ratanakiri - Morilles - Crumble aux pignons de pin - Gel à la moutarde ancienne

---

Maquereau mariné à l'huile d'olive et persil - Blettes à la manière d'un risotto - Émulsion à l'ail des ours

et/ou

Filet de canette et cromesquis - Oignon rouge rôti - Crèmeux de céleri-rave - Sauce aux agrumes

---

Assiette de fromages du Pilat (supp.8€)

---

Poire pochée au thé - Glace poivre de Sichuan - Ganache au thé fruité - Crèmeux au chocolat rose - Pickles de poire

et/ou

Pavlova aux agrumes - Sorbet au yuzu - Tartare d'agrumes - Crèmeux citron combava - Jus d'agrumes - Crumble

## Menu Midi semaine

Entrée/plat ou plat/dessert- 29€

Entrée/plat/dessert- 35€

En 4 services - 46€

## Menu soirs et week-end

en 4 services - 46€

en 5 services - 65€

## Laissez vous tenter :

Accords 2 verres locaux - 14€

Accords 2 verres locaux prestige - 30€

Accords 2 verres hors région - 22€

