

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI Formule entrée, plat et dessert 28,00€

ENTRÉES

Prix TTC

<i>Endive braisée à l'orange, crème de Fourme d'Ambert, noix, coppa et pickles de moutarde</i>	8€
<i>Gravelax de magret de canard, déclinaison de betterave, myrtille et crème de raifort</i>	8€
<i>Houmous au Ras el-hanout, émincé de chou-pointu, pickles de raisin, feta, citron confit</i>	8€

PLATS

Prix TTC

<i>Tarte de champignons, condiment ail noir, jaune confit, sauce poivre</i>	18€
<i>Saint Jacques, fondue de poireaux, pommes de terre rôties, sauce Grenobloise, Granny</i>	18€
<i>Joue de bœuf braisée, courge Butternut, gel piment rouge, chutney échalotes et Timut</i>	18€

FROMAGES

Prix TTC

<i>Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites</i>	10€
---	-----

DESSERTS

<i>Millefeuilles, figues, noix de coco et jasmin, sorbet au lait de coco</i>	9€
<i>Chou pâtissier, marmelade prune, chantilly fève de Tonka, muesli fruits secs, sorbet estragon</i>	9€
<i>Crèmeux chocolat noir, praliné cacao-sarrasin, compotée poire et miel, crème glacée sarrasin</i>	9€

*Prix indiqués service compris et TTC
*Viande d'origine Française et UE

NOTRE CARTE DU DÎNER

ET DU SAMEDI AU DÉJEUNER

(Formule samedi midi, entrée, plat et dessert 50,00€)

ENTRÉES

Prix TTC

Noix de saint Jacques, salsifis laqué au sirop d'Erable, poire crue, crème de raifort, cacahuètes	15€
Parfait de champignon, crumble comté, croustillant de pâte phyllo, condiment ail noir	14€
Emincé de chou-pointu, houmous au Ras el-hanout, pickles de raisin, feta, citron confit	12€

PLATS

Ravioles fraîches, carotte-miel et cumin, réduction de jus de carotte à l'orange, pickles de carotte	28€
Poisson de ligne, déclinaison de courge Butternut, chutney échalote et Timut, sauce Grenobloise	33€
Magret de canard, purée d'oignon, betteraves botte et pickles, gel myrtille, jus réduit	32€

FROMAGES

Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites	10€
--	-----

DESSERTS

Biscuit moelleux coco, compotée de figues au jasmin, ganache à la feuille de figuier, sorbet coco	14€
Baba poché à la liqueur de prune, marmelade de prune, chantilly fève de Tonka, sorbet estragon	14€
Crèmeux chocolat noir, praliné cacao et sobacha, compote de poire, tuiles et crème glacée sarrasin	14€

Prix indiqués service compris et TTC
*Viande d'origine Française et EU