

# Menu Découverte

La Mise en Bouche



Coquilles Saint-Jacques grillées, velouté de Panais,  
Navet boule d'or, émulsion et friture de Poireaux



Truite rosée de chez Murgat : sources naturelles des fontaines de l'Oron (38 Beaufort),  
Epinards, Butternut, Confit d'Oignons, Vin rouge en meurette



Les Fromages de France  
Vache, Chèvre et Brebis



Le Grand Dessert du Gourmet  
(Assortiments de 4 Desserts)



Petit pot Vanille et Chocolat Valrhôna

Le Menu : 80€ TTC

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande.

Notre cuisine est maison confectionnée avec des produits frais.

Nos viandes sont d'origine Françaises.

Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur  
le marché Tête d'Or et Montgolfier.

Dans notre démarche écologique et environnementale, nos menus incluent l'eau micro-filtrée, plate ou  
pétillante