

ENTRÉES / STARTERS :



Entrées du menu du marché

16€

Market menu starter

Foie gras de canard au porto blanc, compote et gelée de coings, pain d'épices maison

28€

Duck foie gras with white portwine, quinces compote and jelly, homemade gingerbread

Assiette automnale:

Mousseline de courge vanillée, potimarron caramélisé au miel, fleurettes de chou-fleur et romanesco, châtaignes

20€

Autumn vegetable garden:

Vanilla flavoured wash mousseline, with honey caramelized pumpkin, cauliflower and romanesco flowerets, chestnuts

PLATS / MAIN COURSES :



Plats du menu du marché
Market menu main course

26€

Ravioles de joues de bœuf à l'estragon, bouillon
crémeux de pot au feu au vin de Savoie, légumes
racines, huile de truffe de la Drôme

32€

Beef cheeks and estragon ravioles, creamy beef stew
bouillon with local red wine, root vegetables, the
Drome's truffle oil

Dahl de lentilles corail, curry au lait de coco, tofu fumé,
brocolis grillés

26€

Red lentils Dahl, coconut milk curry, smoked tofu, grilled
brocolis



ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX
Plate of cheeses

14€

DESSERTS / DESSERT :

Dessert du menu du marché
Market menu dessert

17€

Le soufflé d'inspiration Lorraine
Soufflé chaud, marmelade de quetsches, reine-claude
rôties, sorbet mirabelle - 15 min de préparation
Hot soufflé, quetsches marmelade, roasted greengage,
mirabelle sorbet - 15min preparation time

18€

Comme un Tsatsiki
Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre
de Jamaïque, crumble vegan, gel cactus

17€

Like a tsatsiki - cucumber, white chocolate ganache, lime and
pepper sorbet

NOS VIANDES SONT ORIGINAIRES
DE FRANCE OU D'UNION EUROPÉENNE
PRINCIPALEMENT MAISON METZGER ET BEAUVALLET

NOS SALAISONS SONT FOURNIES PAR LES SALAISONS BAUD (73)
ET LES SALAISONS DU MONT CHARVIN (74)

NOS POISSONS SONT ISSUS DE LA PÊCHE FRANÇAISE.

NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT LIVRES PRINCIPALEMENT PAR
LA MAISON MAULET PRIMEURS (74) ET COTE FRAIS (69)

NOS CHOCOLATS SONT DE LA MARQUE VALRHONA

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE
AUPRÈS DE VOTRE MAITRE D'HÔTEL



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

CARTE D'AUTOMNE 2024 (SEMAINE)



*A partir de produits frais jusqu'à l'assiette,
nos plats sont le reflet de notre engagement
pour une cuisine sincère et faite maison.*

*From fresh products to plate, our dishes reflect
our commitment to sincere and homemade
cuisine.*



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**