



La Carte - Au choix hors boissons

ENTRÉES

- Poireau de l'Oisans confit - sauce gribiche - chou rave - huile d'estragon (18€)
- Tartare de cerf - jaune d'œuf confit - faisselle - aïoli air noir - piment d'Espelette de l'Oisans (24€)
- Cavatelli au safran d'Isère - courge de l'Oisans - shiitaké - beurre noisette (22€)

PLATS

- Parmentier - poitrine de porc de Villard-Reculas - œuf parfait - jus de veau (30€)
- Foie d'agneau - chou de Savoie - purée de choucroute à la pomme - jus d'agneau (27€)
- Omble chevalier mariné au miso - purée de persil racine - endives - miel à l'orange (34€)

DESSERTS

- Gâteau de fromage à la tomme de Clément - confiture de figes (18€)
- Mandarine caramélisée - coulis de mandarine génépi - meringue italienne - sorbet mandarine (16€)
- Gâteau chocolat - curd myrtilles sauvages de Villard-Reculas - sorbet myrtille (18€)

Menu « Dégustation en 6 temps »*
85€/personne hors boissons
***Condition : toute la table choisit ce menu.**

Poireau de l'Oisans confit - sauce gribiche - chou
rave - huile d'estragon

...

Tartare de cerf - jaune d'œuf confit - faisselle -
aïoli air noir - piment d'Espelette de l'Oisans

...

Foie d'agneau - chou de Savoie - purée de choucroute à
la pomme - jus d'agneau

...

Gâteau de fromage à la tomme de Clément - confiture de
figues

...

Mandarine caramélisée - coulis de mandarine génépi -
meringue italienne - sorbet mandarine

...

Mignardise