

Menu à 48 €

Petite mise en bouche

°°O°

Terrine de foie gras de canard maison,
Chutney de fruits de saison, brioche tiède

Ou

Salade de quinoa aux fruits de mer,
Pétale de saumon fumé

°°O°

Tournedos de bœuf poêlé aux morilles,
Gratin Dauphinois

Ou

Filet de cristivomer du Cirque d'Archiane,
Poêlée d'épinard, jus à l'antésite de Voiron

°°O°

Les fromages affinés

Ou

Le fromage blanc à la crème

°°O°

Le choix de dessert

Prix nets