

Envies du moment

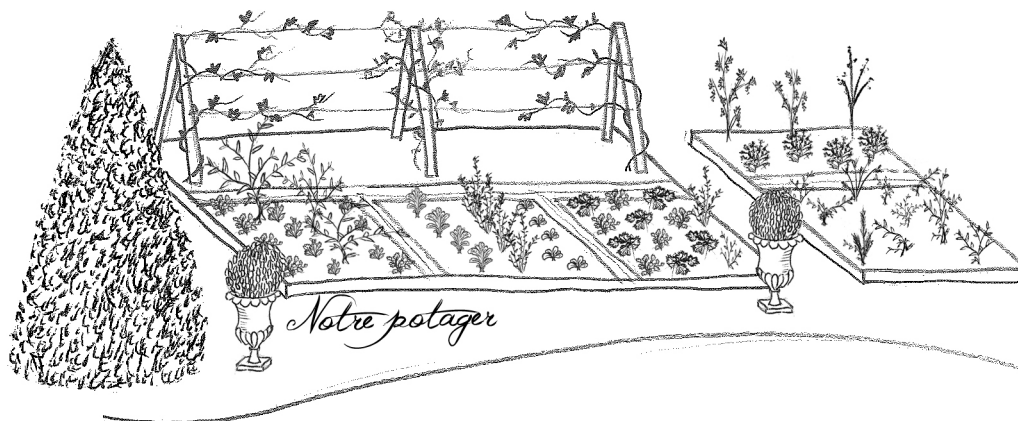
Menu Club - Entrée, plat et dessert	59
«Crème brûlée» au foie gras et cacao poire fraîche acidulée	22
Fines ravioles végétales de tourteau gaspacho de betterave	21
Velouté d'asperges vertes oeuf parfait et tartine de jambon ibérique	22
Quenelle de brochet sauce homardine risotto aux asperges vertes	33
Maigre rôti pommes de terre nouvelles, champignons, ail des ours et jus de viande	32
Echine de porc de Biscay confite poireaux grillés et jus à la moutarde	30
Les gourmandises	13
Cheesecake à la fraise, sablé croustillant à la cassonade	
Entremets au chocolat Araguani et thé Earl Grey	

Retour de marché

Chaque jour, le Chef vous propose des mets imaginés sur l'instant et au gré des produits et des saisons.

Sole entière façon grenobloise pomme de terre croustillante et petits légumes	55
Côtelettes d'agneau grillées taboulé de quinoa aux herbes fraîches	42

Votre déjeuner peut être servi en 1 heure, veuillez le préciser au Maître d'hôtel.



Une liste des allergènes se tient à votre disposition, n'hésitez pas à solliciter le Maître d'hôtel

Le marché et le choix des produits au meilleur de leur saison nous guident chaque jour.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets en euros, taxes et service compris