

MENU DÉCOUVERTE

42 €

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 25€

ACCORD METS ET VINS SANS ALCOOL MAISON NIVERS 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 35€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 15€

Amuse-bouche, au bon soin du chef.



Oeuf Bio parfait cuit à 63°, Crème d'asperges aux morilles, coulis de roquette, mousseux aux morilles.

Ou

Tataki d'espadon et son bouillon Dashi, Déclinaison autour de la courgette et du sésames.



**Choux farci volaille fermière label rouge de Mme Hot et foie gras français, jus de volaille au vin jaune,
Crème de choux fleurs à la noisette, condiment champignons noisettes, petit pois glacés fumés.**

Ou

**Truite des rivières d'Isère rosée aux agrumes et poivre de Voatsiperifery, émulsion à la citronnelle,
Crème de carottes à la marjolaine, Asperges de la Drôme rôtie.**



**Chocolat noir fumé en mousse, caramel beurre salé, estragon, polen de fleurs
Sorbet fromage blanc et estragon.**

Ou

**Déclinaison de la fraise à la coriandre, chou chou pistache, nuage de lait vanillé et pistache
Sorbet fraise et coriandre.**