

ENTREES

Pâté en croûte, Au foie gras et gibier, condiment de pomme	24 €
Raviole « Terre et Mer », Aux langoustines et foie gras	24 €
« Shabu-Shabu » des Hautes Roches, Chou farci aux légumes, tataki de bœuf d'Aubrac (Supplément Caviar 15 €)	24 €
Millefeuille de céleri et pommes aux truffes, Crème infusée au foin	25 €
Homard Bleu, Navet long, bisque de homard	36 €

CAVIAR D'AQUITAINE STURIA

Vintage Baeri 15g	50 €
Vintage Baeri 30g	100 €

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi maison, Aux épinards et curcuma, crème de Parmesan et chips de légumes	30 €
Cabillaud Skrei, Au fenouil confit et pomme Granny Smith, Beurre Blanc	40 €
Turbot poêlé, Cerfeuil tubéreux et ail noir Beurre d'échalotes et émulsion aux noisettes	45 €
Cannette en filet, Carottes en purée et fane rôtie, sauce aux fruits rouges vinaigrée	32 €
Filet de Bœuf de l'Aubrac, Millefeuille de pommes de terre et oignons grillés Sauce Béarnaise	48 €
Ris de Veau, A la « Grenobloise », chou Pak Choi, Champignons du moment et mousseline de pommes de terre	49 €

Prix nets, taxes et service inclus.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts

FROMAGES

Fromages affinés par Hans Krischer
France Fromages

Service en 3 Fromages	15 €
Service en 5 Fromages	21 €
Service en 7 Fromages	27 €

DESSERTS

Pour votre confort,
Les desserts sont à commander en début de repas

Soufflé Chaud à la liqueur de Poire,
Crème glacée au caramel beurre salé

Pomme en « Trompe l'œil »,
Cardamome et vanille, sorbet Granny Smith

Forêt Noire « Revisitée »,
Sorbet aux cerises noires

« Carotte et Cacahuètes »,
Crèmeux aux cacahuètes, sorbet carotte

Pavlova aux agrumes,
Sorbet pamplemousse

19 €

Prix nets, taxes et service inclus.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts