

Grignotages

TABLIER DE SAPEUR Mayonnaise ail des ours de Chartreuse	12
PÂTÉ CROÛTE Canard, veau	14
CAVIAR MAISON KAVIARI Transmontanus 15g	30
PAIN À FOCACCIA MAISON Mortadelle	12

Plats

PÊCHE DU JOUR Blettes, épeautre, sauce hollandaise au miso	24
BOEUF DES DRAILLES RÔTI Céleri, pommes pailles, sauce au poivre	24
OEUF PARFAIT Asperges vertes rôties, polenta crémeuse, gremolata	19
ROGNONS AUX CHAMPIGONS Moutarde, polenta crémeuse	24
FILET D'AGNEAU FARCI À L'AIL DES OURS Carottes, pommes pailles	32
POULPE RÔTI Petit pois, carottes, jus de crustacés	29
TRAVERS DE BOEUF D'AUBRAC CONFIT	29
FAUX FILET DE BOEUF D'AUBRAC	34

Entrées

VELOUTÉ D'ASPERGES Champignons, yaourt grec au sumac	12
PETIT POIS straciarella, churros citron piment	14
VITELLO TONNATO	14
TARTARE DE BOEUF A LA MOELLE	14
TERRINE DE FOIE GRAS Confiture de rhubarbes	18

Desserts

FROMAGES Assortiments des Alpagnes MOF Bernard Mure Ravaud	12
PANNA COTTA PECORINO TRUFFES	11
GANACHE CHOCOLAT Chocolat au sel fumé, glace whisky domaine des Hautes Glaces	12
TARTELETTE MYRTILLES Crème d'amande	10
RHUBARBE Crème vanille, sorbet oseille	11
MI CUIT CHOCOLAT crème anglaise caramel, glace vanille	10