

## SIGNATURE

Menu dégustation en 6 services : 165 € hors boisson  
Ce menu peut être commandé jusqu'à 13h au déjeuner, 20h30 au diner

L'OMBLE CHEVALIER DES FONTAINES DE BEAUFORT, *(carte 38€)*  
*Lentement confit au naturel, déclinaison de betteraves, consommé de homard*



LE VÉGÉTAL, *(carte 45€)*  
*La traditionnelle blette d'Ampuis, céleri rave de Saint Prim et artichaut,  
Bouillon de poule crémé, neige de truffe*



LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES, *(carte 55€)*  
*Aux mousserons, émulsion à l'ail des ours*



LES SAINT JACQUES BLANCHES DE SAINT QUAY PORTRIEUX, *(carte 48€)*  
*Dorées au beurre salé, gnocchis fumés, émulsion au cresson de fontaine*  
*Au bol : quenelle moelleuse de St Jacques aux herbes du jardin, pousses d'épinards, sauce au vin doux de Condrieu*



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM', *(carte 12€)*  
*Feuilles de nos figuiers et liqueur de Chartreuse Jaune*



LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISÈRE, *(carte 63€)*  
*Foie gras de canard de Chalosse, truffe Mélando,  
Emulsion de champignons, jus au Marc de Côte-Rôtie*



LE SOUFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA, *(carte 21€)*  
*Crémeux et sorbet verveine*

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **18€** - FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **9€**

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.  
Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origine Française.  
Prix nets, TVA incluse*