

M E N U



Alethius

135€

215€ avec accord 6 verres de vin

175€ avec accord 3 verres de vin

Menu servi pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles...

Le Foie Gras

Crème glacée / haricots verts grillés / amandes / fruits de saison & vinaigre balsamique

La Truite du Vercors (40€)

Pochée / velours capucine / textures pomme de terre / œufs de truite au beurre noisette

Le Thon (49€)

Saisi / poivron confit / estragon / oignon d'été / anchois / chorizo ibérique

Le Bœuf (58€)

Juste saisi / tomate / escargots / quinoa / sauce Solferino

Le plateau de fromages affinés d'ici & d'ailleurs... (20€)

Dessert création Noa Perrin

La Figue (19€)

Rôtie & fraîche / calisson chocolat / sorbet figue et reine des près

Finir en douceur...



Olivier Samin

INTUITION CULINAIRE

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix, service inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS