

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 fraîches / fruits de saison & vinaigre balsamique

**La Truite du Vercors (40€)**

Juste pochée / velours capucine / pomme de terre délicatesse / œufs de truite au beurre noisette

**Le Homard Breton (80€)**

Rôti / courgette farcie / ail noir / sabayon de homard

**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 Framboise chocolatée (19€)**

Superposition chocolat noir / framboise fraîche & confite / granité hibiscus

*Finir en douceur...*



*Olivier Samin*  
INTUITION CULINAIRE

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix, service inclus

**LE CARRÉ D'ALETHIUS**