

M E N U

Alethius

135€

215€ avec accord 6 verres de vins

175€ avec accord 3 verres de vins

Menu servi pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles...

Les Asperges Vertes (38€)

Panées / sarrasin anisé / anguille fumée / sabayon oseille verte

La Truite du Vercors (38€)

Pochée / galet de l'Eyrieux / court bouillon aromatique / risotto de quinoa & thym

Le Sandre (49€)

Rôti / sarriette / escargot / petit-pois / ail nouveau

Le Ris de Veau (65€)

Saisi au beurre mousseux / carotte & lavande / artichaut poivrade grillé / sucs de veau

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

La Fraise (19€)

Confite & fraîche / burrata / basilic / estragon / olives noires

Finir en douceur...

Olivia Samin
INTUITION CULINAIRE

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix service inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS