

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...

Le Foie Gras (42€)

Crème glacée / haricots verts grillés / fruits rouges marinés

La Truite du Vercors (38€)

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

Le Sandre (49€)

Rôti / artichaut bouquet / éclat d'olives noires & oignons nouveaux / infusion sarriette

Le Ris de Veau (65€)

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

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

La Pêche (19€)

Feuille à feuille / granola / panna cotta noix de coco & citron vert

Finir en douceur...



Olivier Samin
INTUITION CULINAIRE

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix service inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS