

MENU

le Grand Carré

94€

Entrée, poisson, viande, dessert

Éveil des papilles...

La Truite du Vercors (40€)

Fondante / dentelles de concombre / crème épaisse & menthe bergamote / amandes / quinoa

Le Thon (49€)

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

La Caille (48€)

Rôtie « sans os » / farce fine / petit épeautre aux champignons / épinards / raisins & Armagnac

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

Desserts création Noa Perrin

La Figue (19€)

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

ou

La Poire (19€)

Pochée / infusion shiso / gourmandise autour de la noisette

Finir en douceur...

Toutes nos viandes proviennent de France


INTUITION CULINAIRE

Prix, service inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS