

Signature

125€

**DEGUSTATION DES PLATS EMBLEMATIQUES DU DOMAINE, SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
AVEC ACCORD METS ET VINS 175€***

PREAMBULE

LA TRUITE DE L'ISERE,

Confite et fumée minute, concombre et Caviar d'Aquitaine (carte 30€)

LES GRENOUILLES FRAICHES,

Fumet aux Mousserons et persil plat (carte 36€)

LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX,

Fumet au vin doux de Condrieu (carte 45€)

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM

La feuille de figuier et liqueur de Chartreuse MOF 2018 (carte 10€)

LE VEGETAL,

*La traditionnelle blette d'Ampuis, l'artichaut et le céleri rave,
Bouillon de légumes émulsionné et râpé de « Mélando » (carte 25€)*

LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISERE

Foie gras truffe mélando et chou en croustille, jus au vin de griotte (carte 45€)

PRELUDE GOURMAND

LE STRADIVARIUS

Chocolat grand cru Valrhona, noix de pays torréfiées (carte 20€)

Petits fours et mignardises

*Accord Mets et vins : 6 verres de vin 6 cl sélectionnés par notre sommelier et ½ eau minérale

SUPPLEMENT SUR DEMANDE :

GRAND CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 15€

FAISSELLE FERMIERE DE VACHE DANS LA TRADITION ISEROISE 8€

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.

Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.

Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE

Prix nets, TVA incluse