

Menu prélude / 38 € /

Amuse bouche  
/  
Seiche marinée aux herbes, tian et pesto  
/  
Bavette d'ailou, gratin Dauphinois repensé  
/  
Saint-marcellin affiné de la région, mesclun et vinaigrette de noisette  
/  
Shortbread millionnaire et glace Alma Mater

Menu choisi / 55 € /

Amuses bouche en 3 saveurs et textures  
/  
Tartelette de légumes et jambon pata negra de Jabugo  
ou  
Dorade royale en sashimi  
/  
Dos de cabillaud, salicornes au beurre nantais  
ou  
Ballottine de volaille aux morilles  
/  
Assortiment de fromages du terroir  
/  
Crumble fraises rhubarbe  
ou  
Royal chocolat framboise

Menu découverte / 68 € /

Trois plats choisis par le chef  
Amuses bouche en 7 saveurs et textures  
Entrée / poisson / sorbet / viande /  
Assortiment de fromages du terroir  
Assortiment de desserts

Menu prestige / 110 € /

Dix plats à base de produits d'exception choisis par le chef  
et servis en portions très légères  
Amuses bouche en 7 saveurs et textures  
En 17 services  
Servi avant 13h au déjeuner et 21h au dîner

Eté 2010

Blanc de seiche marinée aux herbes / 18 € /

Tian et pesto  
*Basilic : appétant*

Dorade royale en sashimi / 24 € /

Sauce soja sésame  
*Sésame : reminéralisant*

Tartelette de légumes / 25 € /

Tomates confites, petits violets, herbes et jambon pata negra de Jabugo  
*Tomate : riche en vitamines*

Marmouillade d'été / 29 € /

Légumes, salades, tomates anciennes, herbes et fleurs  
servis en chaud et froid  
*Herbes : détoxifiant*

Dos de cabillaud / 20 € /

Salicorne et nori  
*Cabillaud : riche en oméga-3*

Rouget barbet de petite pêche / 26 € /

En filet juste grillé, Wok de légumes, pissalat et balsamique hors d'âge  
*Pissalat : antiseptique*

Saint Pierre / 34 € /

Fèves en purée et juste glacées, jus terre et mer  
*Fève : lutte contre le cholestérol*

Homard bleu de Bretagne / 39 € /

Fleur de courgette farcie  
*Courgette : Vitaminée*

Bavette d'ailou / 22 € /  
Gratin Dauphinois repensé  
*Pomme de terre : nutritif*

Ballottine de volaille / 27 € /  
Morilles et pois gourmands  
*Pois gourmand : riche en fibre et en énergie*

Filet de veau sous la mère / 28 € /  
Légumes de Printemps, jus court  
*mini légumes : riches en vitamines*

Noisette d'agneau de Lozère aux herbes / 29 € /  
Ecrasée de rattes, huile de Nyons  
*Serpolet : anti-viral*

Cœur de filet de bœuf de race Aubrac / 38 € /  
Salade et pommes gaufrettes  
*Pomme de terre : nutritif*

## Fromages

Fromage blanc de la région au lait de vache / 7,50 € /

St Marcellin entier affiné / 10 € /  
Mesclun à l'huile de noix du Dauphiné

Les fromages de région / 14 € /  
Plateau présenté à discrétion

## Desserts

Shortbread millionnaire / 14 € /  
Glace Alma Mater

Crumble fraises rhubarbe / 14 € /  
*Fraise : vitaminée*

Royal chocolat / 16 € /  
Framboises de la région  
*Chocolat : antidépresseur*

Assortiment de sorbets et glaces / 14 € /  
Toutes nos glaces sont réalisées sur place  
à partir de fruits frais entiers

Soupe de fruits frais / 18 € /  
Sirop malabar et pan massala  
*Pan massala : facilite la digestion en fin de repas*

Assortiment de desserts / 18 € /

Le temps de préparation de certains desserts étant de plus d'une heure et pour votre confort, nous vous remercions de faire votre choix en début de repas.

Vin au verre / à partir de 7 € /  
Vins en accord avec le menu 'découverte' / 25 € /  
Vins en accord avec votre menu 'Prestige' / 50 € /