



FORFAIT GOURMAND

Menu table d'hôte 4 services

Du mardi au samedi, de 17 h à 21 h

GOURMET PACKAGE

Four-Course Table d'Hôte Menu

From Tuesday to Saturday, 5 to 9 p.m.

Amuse-bouche du moment | Amuse-bouche of the moment

Entrées | Appetizers

Soupe du moment

Soup of the moment

Laitue et vinaigrette, légumes croquants

Salad with vinaigrette, crunchy vegetables

Salade d'endives, pommes et céleris marinés, bleu Bénédictin, noix de Grenoble glacées à l'érable

Endive, pickled apple and celery, Benedictin blue cheese and maple-glazed walnuts

Croustillant de chèvre chaud, amandes grillées, miel de trèfle aux épices, salade de betteraves et pomme Granny Smith au xérès

Warm crispy goat cheese, roasted almonds, spiced clover honey,
sherry marinated beets and Granny Smith apple

Tartare de saumon, concombre à l'aneth et à l'huile de cameline, yogourt au citron et panais frits

Salmon tartare, cucumber with dill and camelina oil, lemon yogurt and fried parsnip



Plats principaux | Main Courses

Arancini au chou-fleur rôti, grenobloise aux raisins frais et aux câpres, roquette au Parmigiano Reggiano

Cauliflower arancini, fresh grape and capers salad, arugula with Parmigiano Reggiano

Filet d'épaule de bœuf grillé, légumes poêlés, frites, jus de veau

Grilled beef shoulder tenderloin, seasonal vegetables and homemade fries, veal jus

Poitrine de poulet fermier farci au fromage fumé, chimichurri, purée de céleri rave et légumes poêlés

Stuffed chicken with smoked cheese, chimichurri, celeriac puree, sauteed vegetables

Poisson du jour

Catch of the day

Desserts

Pouding chômeur, crème glacée à la vanille

Maple pudding, vanilla ice cream

Shortcake maison aux fraises

Homemade strawberry shortcake