



. &6 &5& 0 4 &5" 3&&4

. 0WUD

W 0POBSENEJ TEJOTF VSPTUUD

VIGIBUSVITPOx

PVMMEJUEVOB00MMMEJBVSSEISE

#VRVEJEVOBS TBV0H0WBVMEJSBETS0PRVBOU
00TPNKTUSJ TEUSB0NN0VUF

ONM000MS 00BVSS0FBM~
00EN0UEF B00000TBVYOPY

0SNBVEF00F# SEJPO00FBV0VEFB0
0MM0F00 VYBVSS0EB N0W

#VMEVOF 0H000 00USPO

00PEVOK PVE000G U0M00NC SE#B00
00VMTPOHPV00000NEF USSE0BMPUB 0EBOUF
B0KT

0BSPUESPNBH0FTE00TEFMB0HF 000T

0TEJUBJTF M0NS0S V00DSPO0V

4VSS0TEVOMB00NN00F 00000

0SENEJTEW 0T000PUS0PN N0MS
5BS000W 00NS0PST 00JTTP0T4PVTST00N00000 0



Chef STÉPHANE TARABLA

MENU RACINE & MINERAL

Menu à 90 €

Lentins du Chêne, Céleri Rave et Noisettes

Le Topinambour, Cerfeuil tubéreux, gnocchi au panais et
consommé Melanosporum

Les Ecrevisses, Pleurotes, réglisse et Oxalys

Le Butternut, Faisselle fermière et Melba

L'Ombre chevalier, Poireaux et fèves de Tonka

Ou

Le chapon, Salade d'hiver et Tournesol

La Pomme de terre, Servagnet et Truffe Melanosporum

Notre sélections de Fromage d'Isère

Le Kakis Huile d'olive et Faisselle

La Doyenne du Comice, Givrée et Oxalys

Accord mets et vins avec notre sommelier
prix net TTC, service compris, hors boissons

La liste des allergènes ainsi que de l'origine des viandes sont à votre disposition sur demande.