

## MENU

Chers clients, dans le cadre de l'organisation de travaux à venir,  
L'établissement est ouvert uniquement sur réservation  
Etant contraint à réduire notre offre, notre chef a le plaisir de  
vous proposer un unique menu gastronomique en 5 ou 7 services  
(139 et 159€)

*« Au fil des saisons, autour de son menu surprise,  
le Chef vous fait voyager à travers de nouvelles saveurs  
pour vous faire découvrir la richesse du répertoire  
gastronomique Français »*

MICHEL CHABRAN – PONT-DE-L'ISERE

Tartare et carpaccio de noix de coquilles St Jacques,  
pétales de truffe d'automne



\* Cuisses de grenouilles poêlées, pommes de terre « ratte »  
au caviar osciètre Pretige, crème d'ail et persil frit



\* Langoustine et ris d'agneau à la plancha,  
crème de crustacés et marrons



Petite rôtie de gibiers à plumes



\* Tournedos de filet de cerf en aiguillettes rosées,  
sauce grand veneur, crème de potimarron



Fromages « 3 sélections »



Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet à l'orange



Petits fours & Friandises

*Menu Complet à 159 euros*

\* *Menu en 3 Plats, Fromage & Dessert à 139 euros*