



LA MONTAGNE

HÔTEL RESTAURANT

*Jean-Baptiste Natali*

## LA CARTE

### GRIGNOTAGES A PARTAGER

Beignets de pommes de terre, crème soufflée aux herbes (6 pièces) .....	7.00€
Assiette de jambon ibérique .....	16.00€
Fritos de légumes .....	8.00€
Name à l'ail et persil .....	5.00€
Céviche de truite coco, piment rouge de Maurice .....	8.00€
Cromesquis de foie gras (5 pièces) .....	10.00€
Le thon rouge en carpaccio aux saveurs d'Asie .....	18.00€
Salami truffé du gastronome .....	10.00€

### PLATS

Pâté en croûte de volaille, ris de veau et foie gras, parfumé aux herbes du jardin .....	16.00€
Soupe glacée de tomates, fraises, pastèque, burrata et jambon ibérique.....	11.00€
Sardines fraîches en tourte suquetane, jus provençal au pistou .....	12.00€
Marinière de fins coquillages à la fleur de thym.....	13.00€
Le carpaccio de crevettes, pêche et miel de châtaignier .....	20.00€
Fleur de tomates confites, comme une tarte fine, sorbet Noires de Crimée .....	12.00€
Ravioles croustillantes de petits pois à la sarriette, fricassée d'escargots à l'ail des ours de nos forêts....	15.00€
Le rouget snaké, purée de pommes de terre au citron vert, vierge de tomates zébra .....	22.00€
Escalope de truite aux amandes, tombée de pousses d'épinards .....	16.00€
Langoustine aux cerises du verger et romarin, sorbet Noires de Crimée.....	28.00€
Le turbot, fenouil .....	28.00€
Le burger de bœuf charollais, compotée d'oignons des Cévennes, cantal frais.....	20.00€
La côte de bœuf charolais (pour 2 personnes).....	55.00€
L'agneau Terre de Sienne de la ferme des Fontenils, façon tajine .....	25.00€
Grenobloise de ris de veau braisé .....	35.00€
La côte de cochon de notre éleveur Pierre, mousseline de céleri .....	20.00€

### FROMAGE

La planche de fromages affinés des Frères Marchand .....	12.00€
--	--------

**MENU DU MARCHE (Entrée / Plat / Dessert) à 22.00€**

# MENUS GASTRONOMIQUES

## Je vous ai compris à 60.00€

Fricassée de champignons,  
Œuf poché de la ferme de Rémi,  
Crème de parmesan

\*\*\*

Le chevreuil d'été de la forêt de Blinfey,  
Fenouil frit, condiments câpres et citron,  
Sauce poivrade

\*\*\*

Première douceur

\*\*\*

Gratin de fruits rouges en sabayon,  
Sorbet framboise

\*\*\*

## Zen Chef à 90.00€

Soupe glacée de fenouil, émietté de tourteau au naturel

\*\*\*

Truite confite, coques et girolles

\*\*\*

Langoustine aux cerises du verger et romarin,  
Sorbet Noires de Crimée

\*\*\*

Le bar de ligne en son jus de cuisson,  
Aux herbes du jardin

\*\*\*

Ris de veau et raviole, poireaux rôtis,  
Jus corsé à la tomate et parfumé à la sauge

\*\*\*

Première douceur

\*\*\*

Carte des desserts

\*\*\*



LA MONTAGNE  
HÔTEL RESTAURANT

*Jean-Baptiste Natali*

## LES DESSERTS

Clafoutis aux cerises du verger, sorbet griottes.....	12.00€
Accord autour de la rhubarbe et de la fraise .....	12.00€
Brioche dorée et glace au lait d'amande, Comptée d'abricot framboises .....	10.00€
Tiramisu verveine et pêche citron vert .....	10.00€
Tartelette fraise yuzu, crème glacée huile d'olive .....	12.00€