



LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Tentation 32€
Avec verre de vin et café 43€

Eveil des papilles...

Le Paleron de Bœuf

Anguille fumée / vinaigrette condimentée / tomates couleurs

Le Merlu




Croque choux fleurs / grenobloise & rhubarbe

Le Choux

Craquelin / crème tonka / fraises & rhubarbe

Finir en douceur...

(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)
Toutes nos viandes sont d'origine France et UE.





LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Carré

Entrée, plat et dessert 54€

Eveil des papilles

La Truite du Vercors *

Pochée / gelée acidulée / gingembre & citronnelle / printemps & quinoa

La Pêche de Bretagne *

Tombée végétale / thym citron / oignons cébette & rhubarbe

ou

La Pintade fermière *

En deux cuissons / maïs / courgette & mélilot

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs...(suppl. 12€)

Choix d'une gourmandise *

Finir en douceur...

Toutes nos viandes sont d'origines France.

* À la carte



LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Grand Carré

Entrée, poisson, viande et dessert 72€

Eveil des papilles...

*La Gambas Carabíneros**

Juste marinée / tomates couleurs / vinaigrette curcuma / lait coco & citron vert

*La Pêche de Bretagne**

Tombée végétale / thym citron / oignons cébette & rhubarbe

*La Pintade fermière**

En deux cuissons / maïs / courgette & mélilot

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs...(suppl. 12€)

*Choix d'une gourmandise**

Finir en douceur...

* à la carte

Toutes nos viandes sont d'origine France.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

L'Aléthius 110€

Accord mets & vins 166€

Eveil des papilles...

*Le veau & le Homard **

Tartare / pins / printemps & vinaigrette iodée

*La Pêche de Bretagne**

Tombée végétale / thym citron / oignons cébette & rhubarbe

*Le Homard **

Rôti au beurre / boudin coraillé / jus de carcasses & rancio

*Le Ris de Veau**

Rôti & croustillant / citron confit / olive noire & courgette violon

Le plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*Choix d'une gourmandise **

Finir en douceur

(non proposé les midis du jeudi et du vendredi)

** à la carte*

Toutes nos viandes sont d'origine France.