

Formules

Entrée - Dessert : 32 €

Entrée - Plat : 46 €

Plat - Dessert : 43 €

Entrée - Plat - Dessert : 59 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 73 €

Menu du Jour : Entrée - Plat - Dessert 45 €

(notre équipe se fera un plaisir de vous le présenter)

Tous nos menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.
Découvrez une eau fraîche filtrée sur place et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin.

Nos Entrées

18 €

Mozza Brunella de la ferme « Au Clair de la Brune »,
salade de fenouil au citron vert et pomme granny smith, caviar de yuzu, persil frais

ou

Oeuf fermier « De la Terre à l'Assiette » mollet en meurette, lard confit « Bio & Plein Air »
de la « Ferme de Moussou », champignons de saison, bacon croustillant

ou

Foie gras mi-cuit de canard IGP Sud-Ouest en gelée de Chasselas,
jeunes endives, pickles de moutarde, pain d'épices

32 €

Nos Plats

Filet d'omble chevalier à l'unilatérale,
déclinaison de carottes, polenta, sauce Nantua au basilic

ou

Asperges vertes de la ferme Larroque, « Fêtâ » de la ferme Les chèvres de Lacoste,
ferme locale, bio et engagée dans le bien-être animal, grenobloise moderne

ou

Faux filet Occitan grillée,
croustillant de joue, navets glacés, sauce au cola gascon « Maltéo » (supplément +5€)

ou

Côte de Porc « Bio & Plein Air » de la « Ferme de Moussou »,
purée de pommes de terre, sauce verjus à la moutarde à l'ancienne

 Végétarien ou peut l'être sur demande

14 €

Notre Ardoise de Fromages

Sélection de Fromages affinés par François Bourgon
Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)

Nos Desserts

14 €

Panna cotta en trompe l'œil façon Tarte-tatin,
miel de Montcuq, pomme cuite et crue, caramel au beurre salé, feuilleté

ou

12 textures de chocolat Guanaja 70%,
confiture de lait, noisette, fève tonka

ou

Vacherin aux fraises de pays, crêpe dentelle, amandes,
sorbet « Benoît de la lune », crème montée à la pistache

18 €

Notre Formule Petit Gastronomes

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Afin de contribuer à l'éducation culinaire et gustative de nos enfants,
nous vous proposons, si cela vous convient,
de leur servir le Menu Délectation en petite quantité

Nos Producteurs

De la Terre à l'Assiette : Oeufs, courges, volailles
Lami Miel de Montcuq : Miel
Ferme Au Clair de la Brune : Yaourts et lait de vache
Ferme de Lacoste : Fêtâ, Yaourts au lait de chèvres bio
Ferme du Moussou : Porcs élevés en plein air, bio
Truite Basque (Saint Etienne de Baigorry)
Ferme Les Pousés du Chef : Décorations végétales
Fromagerie Xavier : Ardoise de Fromages
Gaec des Marguerites : Huiles de tournesol, de colza, de carthame
Maison Valrhona : Chocolat



Notre établissement est dans la mouvance du concept "Slow Food": C'est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation, associant plaisir et responsabilité tant vis-a-vis des clients et des producteurs que de l'environnement.

Nous travaillons des produits frais, des produits BIO, des matières premières provenant de circuits courts, nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins, nous mettons en avant les appellations de nos terroirs et essayons d'avoir un impact écologique le plus faible possible.

Notre restaurant n'est donc pas recommandé aux gens pressés ou à ceux qui veulent manger en 35 minutes ; La préparation "minute" de produits frais préparés à votre attention, mérite de cultiver la patience.



Comme nous composons tous nos plats sur le moment et que notre carte change très fréquemment en fonction des produits que nous recevons, nous préférons vous informer que tous nos plats pourraient contenir un ou plusieurs allergènes. En cas d'allergies, merci d'informer notre maître d'hôtel afin que nous adaptions nos plats à votre demande.

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires. N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, végane, basse calorie, allergie).

Ouvert de 19 h 00 à 23 h 00 - dernière prise de commande 21 h 30
Room Service possible au Belvédère (10 € par chambre)

Prix nets – taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération

