



Menu

* HÔTEL DE LA GARE *

45€

Mise en Bouche



Maquereau en rillettes, mousse de beurre fumé & focaccia au thym

Pickles de poivre vert, gel vin blanc & jaune d'œuf râpé

ou

Betterave & Chou - purée de betterave rouge, chou pointu au barbecue
et chou rouge en coleslaw, moutarde violette & voile de riz

Betterave Chiogga au vinaigre de sureau & chips de riz

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais

Finaliste au Championnat du Monde de Pâté - Croûte

Disponible à emporter !



Effiloché d'aile de Raie laquée au fumet de poisson & jus de mandarine

Céleri : céleri en siphon, céleri poêlé & chips de céleri

ou

Araignée de Cochon fumée aux noix de Grenoble, caillette de pied de
cochon au foie de volaille & aux épinards, jus de cochon à l'anchois

Endive au lard di Colonnata



Fromage blanc, Saint Félicien truffé ou Fromages secs

Assortiment de fromages secs supplément +3€

ou

Dessert au choix à la carte