

ENTRÉES

Accords mets et vins

Carpaccio de noix de Saint Jacques fumées et son huile vierge exotique

12€

Saint-Véran

Tartare de saumon et sa gaufre provençale

12€

Bandol

Salade de roquette, raviolis frits, dés de mangue, crevettes et poulet séché au curry

8€

version plat 14€

Viognier

Velouté d'asperges avec ses chips de pommes de terre vitelotte et piment d'Espelette

8€

Chardonnay

Oeuf parfait à la crème de morilles et ses mouillettes

12€

Saint Veran

Croustillant de chèvre et son chutnay de tomates confites et noix torréfiées

6€

Syrah

Foie Gras à la chartreuse et brioche à la figue

6€

Rasteau Signature doux

Os à moelle grillé aux herbes

9€

Saint-Joseph



TVA et service compris

PLATS

Accords mets et vins

Ravioles à la truffe d'été, crème de foie gras et râpé de fromage à la truffe maison Cardinet

17€

Muscadet

Ravioles au basilic sauce napolitaine et pesto

14€

Carte Noire de Saint-Tropez

Ravioles du Dauphiné sauce au bleu de Sassenage

16€

Vacqueyras

Pavé de saumon pané au sésame et miel

17€

Bandol

Papillote de bar aux petits légumes

18€

Sauvignon

Poêlée de Saint-Jacques fumées et crème d'asperges

20€

Saint-Véran

Magret de canard farci chèvre et figues sauce à l'hibiscus

18€

Syrah

Steak d'autruche de Sardieu mariné aux morilles

22€

Rasteau

Entrecôte ANGUS grillée sauce au bleu de Sassenage

24€

Saint-Joseph

Cuisse de poulet fermier Label Rouge aux morilles

18€

Domaine de Fouquières



TVA et service compris

DESSERTS

Faisselle
4€

Profiteroles façon gourmande
une boule straciatella, pâte à tartiner, caramel au beurre salé,
spéculoos, chocolat chaud et crème fouettée
8€

*Pavlova au tartare de fruits rouges, sorbet fraise et crème
fouettée*
8€

Demi Saint-Marcellin de la mère Richard
6€

Panacotta à la fraise et fruits exotiques
6€

Crème brûlée à la chartreuse
8€

Aumonière à la mangue et sorbet fruit de la passion
8€

Crummies du Mamysa
Le mélange du brownie et du crumble à la pomme et poire
8€

Plateau de fromages
9€

Melon en trois façon
Moelleux, soupe melon basilic, tartare
9€



TVA et service compris

GLACES

Parfums

Citron vert et ses zestes, melon, framboise, fruit de la passion, fraise intense, mangue exotique, rhum raisins macérés, chocolat et ses morceaux, pistaches aux éclats de pistaches, nougat de Montelimar, spéculoos, noix de coco, café pur arabica, caramel beurre salé, vanille intense de Madagascar, stracciatella, pâte à tartiner, chartreuse

Dame Blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
6€

Chocolat ou café liégeois

3 boules chocolat ou café, chocolat ou café chaud, chantilly
6€

Gourmandine

1 boule pâte à tartiner, 1 boule stracciatella, 1 boule caramel au beurre salé, coulis de caramel au beurre salé, chantilly, spéculoos
6€

Cocochocho

2 boules de noix de coco, 1 boule de pâte à tartiner, 1 boule stracciatella, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, chantilly, spéculoos
6€

Fraisissante

1 boule fraise, 1 boule citron, 1 boule framboise, tartare de fraise
6€

Nougatine

3 boules nougat, coulis de caramel au beau-frère salé, spéculoos, chantilly
6€

Mélomane

3 boules melon, tartare de melon, chantilly
6€

GLACES

Avec alcool

Chartreusement vôtre

3 boules chartreuse, chartreuse jaune 2 cl

8€

Colonel

3 boules citron, vodka 2 cl

8€

Mojito

3 boules citron, menthe fraîche, rhum 2 cl

8€

Mister Jack

3 boules nougat, whisky 2 cl

8€



TVA et service compris

FORMULE DU MIDI 14.90 €

Suggestion du chef et dessert du chef

Accompagnement au choix

Risotto au parmesan - Gratin Dauphinois - Écrasée de carotte - Tarte Tatin de légumes - Frites maison



TVA et service compris

MENU 25 €

ENTRÉE

Croustillant de chèvre et son chutney de tomates confites

ou

Velouté d'asperges avec ses chips de pommes de terre vitelotte et piment d'Espelette

PLAT

Ravioles au basilic sauce napolitaine et pesto

ou

Ravioles du Dauphiné sauce au bleu de Sassenage

DESSERT

Panacotta à la fraise et fruits exotiques

ou

Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard

ou

Coupe de glace sans alcool



TVA et service compris

MENU 28€

ENTRÉE

Os à moelle grillée aux herbes

ou

*Salade de roquette, ravioles frits, dés de mangue,
crevettes et poulet séché au curry*

PLAT

*Raviole à la truffe d'été, crème de foie gras râpé de
fromage à la truffe maison Cardinet*

ou

Pavé de saumon pané au sésame et miel

ou

Cuisse de poulet fermier Label Rouge aux morilles

DESSERT

Profiteroles façon gourmande

*une boule straciatella, pâte à tartiner, caramel au beurre salé,
spéculoos concassée, chocolat chaud et crème fouettée*

ou

*Pavlova au tartare de fruits rouges, sorbet fraise et
crème fouettée*

ou

Coupe de glace sans alcool



TVA et service compris

MENU 32€

ENTRÉE

Œuf parfait à la crème de morilles et ses mouillettes

ou

Tartare de saumon et sa gaufre provençale

PLAT

Papillote de bar aux petits légumes

ou

Magret de canard farci chèvre et figues sauce à l'hibiscus

ou

poêlée de Saint-Jacques fumée et crème d'asperges

DESSERT

Crème brûlée à la chartreuse

ou

Aumonière à la mangue et sorbet fruit de la passion

ou

Crummies du Mamysa

Le mélange du brownie et du crumble à la pomme et poire

ou

*Coupes glacées
(avec ou sans alcool)*



TVA et service compris

MENU 39€

*C'est à vous de composer votre propre menu entrée, plat,
dessert*

MENU ENFANT

12 €

Se renseigner auprès de l'équipe de salle



TVA et service compris