



## Bienvenue aux Quatre Saisons

Nous vous invitons à vivre une expérience gastronomique unique, où chaque détail est pensé pour sublimer votre repas.

Laissez-vous guider par notre Chef et son équipe à travers des menus inspirés, conçus avec des produits frais, locaux et de saison, magnifiés par leur passion et leur savoir-faire.

Afin de garantir une expérience harmonieuse et un service fluide, nous vous recommande de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives d'une même table.

Pensez également à nous signaler vos allergies et intolérance alimentaire, afin que nous puissions adapter nos préparations à vos besoins spécifiques.

Avec passion et créativité, notre Chef aura le plaisir de composer pour vous l'amuse-bouche et les mignardises selon le marché du jour.

Nous vous souhaitons un moment d'exception dans notre maison.

Chef Antonio Gerard Quintanilla



# NOTRE CARTE

## ENTRÉES

<i>La Symphonie Mycélienne</i>	15,50 €
Carpaccio de champignons, vinaigrette d'échalotes confites et noix, surmonté d'une quenelle de glace aux champignons des bois. Velouté onctueux de cèpes et topinambour, jaune d'œuf confit.	
<i>La Douceur d'Automne</i>	17,00 €
Escalope de foie gras grillée sur pain toasté, brunoise de butternut fondante, croquant de graines de courge et sauce acidulée aux légumes d'automne.	
<i>Le Sandre fumé</i>	16,50 €
Filet de sandre salé et fumé par nos soins, chlorophylle d'épinard au wasabi, purée douce de chou-fleur, pommade de radis noir. Assortiment de pickles et copeaux de légumes.	

## PLATS

<i>La Truite d'Isère de la pisciculture Murgat</i>	29,00 €
Filet de truite confit à basse température, demi-rosace de carottes, jus d'arêtes corsé subtilement infusé à la verveine.	
<i>Le Filet Mignon poêlé</i>	28,00 €
Filet mignon de porc cuit sous vide puis sauté, servi avec un feuilleté de pommes de terre au beurre d'escargot, purée crémeuse de châtaigne et fenouil, mousse légère d'artichaut et pomme de terre. Nappé d'un jus de cochon corsé au lard fumé, relevé d'une pointe de moutarde et de vinaigre de Xérès.	
<i>Le Pigeon cuit sur coffre</i>	31,00 €
Suprême de pigeon rôti sur coffre, cuisse confite puis grillée. Servi avec une déclinaison de céleri-rave et une sauce réduite au cidre bio de Savoie.	
<i>Le Filet de Maigre Label Rouge &amp; coquillages</i>	29,00 €
Filet de maigre corsé, cuit au beurre, servi avec un risotto de céleri-rave agrémenté de coquillages et pousses d'épinard, le tout nappé d'une émulsion iodée et acidulée.	
<i>Le Filet de Bœuf, betterave &amp; fruits de la forêt</i>	31,00 €
Filet de bœuf charolais grillé, betteraves glacées, fruits rouges des bois et sauce vin rouge. Au dernier moment, le chef enfume le plat sous cloche, révélant des arômes boisés qui évoquent l'authenticité d'un repas au coin du feu en forêt.	
<i>Le plat végétal du Chef</i>	24,50 €
Jardinières de légumes, copeaux, émulsion barigoule et trio de purées.	

## DESSERTS

<i>Le Chocolat</i>	13,00 €
Duo de chocolat noir et chocolat noisette glacé au café et tuiles croustillantes chocolat.	
<i>La Châtaigne</i>	13,00 €
Coque chocolat blanc, fouetté mascarpone à la châtaigne, brisures de marrons glacés et glace rhum.	
<i>La Pomme cidre</i>	12,50 €
Tube croustillant, pomme caramélisée, crèmeux pomme cidre, émulsion Manzana et sorbet pomme.	

Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances

gluten fruit à coque lait arachides moutarde œuf fruit de mer végétarienne



# NOS MENUS

*Laissez-vous guider par notre Chef et son équipe à travers des menus inspirés, conçus avec des produits frais, locaux et de saison, sublimés par leur passion et leur savoir-faire.*

## MENU DÉCOUVERTE 49,00 €

*Trois temps*

### Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

#### La Symphonie Mycélienne

Carpaccio de champignons, vinaigrette d'échalotes confites et noix, surmonté d'une quenelle de glace aux champignons des bois. Velouté onctueux de cèpes et topinambour, jaune d'œuf confit.



\*\*\*\*\*

#### Le Filet Mignon poêlé

Filet mignon de porc cuit sous vide puis sauté, servi avec un feuilleté de pommes de terre au beurre d'escargot, purée crémeuse de châtaigne et fenouil, mousse légère d'artichaut et pomme de terre. Nappé d'un jus de cochon corsé au lard fumé, relevé d'une pointe de moutarde et de vinaigre de Xérès.



ou

#### Le plat végétale du Chef

Jardinières de légumes, copeaux, émulsion barigoule et trio de purées.



\*\*\*\*\*

#### Le Chocolat

Duo de chocolat noir et chocolat noisette glacé au café et tuiles croustillantes chocolat.



ou

#### La Châtaigne

Coque chocolat blanc, fouetté mascarpone à la châtaigne, brisures de marrons glacés et glace rhum.



ou

#### La Pomme cidre

Tube croustillant, pomme caramélisée, crémeux pomme cidre, émulsion Manzana et sorbet pomme.



ou

de la Cooperative laitière d'Ayn - Dullin.

Sélection de fromages locaux selon arrivage

## MENU DÉGUSTATION 59,00 €

*Quatre temps*

### Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

#### La Douceur d'Automne

Escalope de foie gras grillée sur pain toasté, brunoise de butternut fondante, croquant de graines de courge et sauce acidulée aux légumes d'automne.



\*\*\*\*\*

#### Filet de Maigre Label Rouge & coquillages

Filet de maigre corsé, cuit au beurre, servi avec un risotto de céleri-rave agrémenté de coquillages et pousses d'épinard, le tout nappé d'une émulsion iodée et acidulée.



\*\*\*\*\*

#### Filet de Bœuf, betterave & fruits de la forêt

Filet de bœuf charolais grillé, betteraves glacées, fruits rouges des bois et sauce vin rouge. Au dernier moment, le chef enfume le plat sous cloche, révélant des arômes boisées qui évoquent l'authenticité d'un repas au coin du feu en forêt.



\*\*\*\*\*

#### Le Chocolat

Duo de chocolat noir et chocolat noisette glacé au café et tuiles croustillantes chocolat.



ou

#### La Châtaigne

Coque chocolat blanc, fouetté mascarpone à la châtaigne, brisures de marrons glacés et glace rhum.



ou

#### La Pomme cidre

Tube croustillant, pomme caramélisée, crémeux pomme cidre, émulsion Manzana et sorbet pomme.



ou

Sélection de fromages locaux selon arrivage de la Cooperative laitière d'Ayn - Dullin.

\*\*\*\*\*

#### Mignardises

Afin de garantir une expérience harmonieuse et une service fluide, notre Chef recommande choisir un menu unique pour l'ensemble des convives d'une même table.

*Nos légumes proviennent principalement des excellents maraîchers bio des Champs Gourmands, basés à Avressieux.*

Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances



gluten



fruit à coque



lait



arachides



moutarde



œuf



fruit de mer



végétarienne

# MENU PLAISIR

Cinq temps

69,00 €

## Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

### La Symphonie Mycéienne



Carpaccio de champignons, vinaigrette d'échalotes confites et noix, surmonté d'une quenelle de glace aux champignons des bois.

Velouté onctueux de cèpes et topinambour, jaune d'oeuf confit.

\*\*\*\*\*

### Le Sandre fumé

Filet de sandre salé et fumé par nos soins, chlorophylle d'épinard au wasabi, purée douce de chou-fleur, pommade de radis noir. Assortiment de pickles et copeaux de légumes.

\*\*\*\*\*

### La Truite d'Isère de la pisciculture Murgat

Filet de truite confit à basse température, demi-rosace de carottes, jus d'arêtes corsé subtilement infusé à la verveine.

\*\*\*\*\*

### Le Pigeon cuit sur coffre

Suprême de pigeon rôti sur coffre, cuisse confite puis grillée. Servi avec une déclinaison de céleri-rave et une sauce réduite au cidre bio de Savoie.

\*\*\*\*\*

### Le Chocolat



Duo de chocolat noir et chocolat noisette glacé au café et tuiles croustillantes chocolat.

ou

### La Châtaigne



Coque chocolat blanc, fouetté mascarpone à la châtaigne, brisures de marrons glacés et glace rhum.

ou

### La Pomme cidre



Tube croustillant, pomme caramélisée, crémeux pomme cidre, émulsion Manzana et sorbet pomme.

ou

Sélection de fromages locaux selon arrivage de la Cooperative laitière d'Ayn - Dullin.

\*\*\*\*\*

### Mignardises

## Accords mets & vin

Dégustez notre sélection de vin, élaborée en partenariat

avec La Cave du Lac de St Alban de Montbel en accord avec nos plats

Accord en 2 temps  
Formule de 2 verres de 8 cl

16,00 €

Accord en 3 temps  
Formule de 3 verres de 8 cl

22,00 €

Accord en 4 temps  
Formule de 4 verres de 8 cl

28,00 €

Notre chef aura le plaisir de vous composer selon le marché du jour, l'amuse-bouche et les mignardises.

# MENU DÉJEUNER

En semaine du mercredi au vendredi midi uniquement

Notre menu du jour n'est pas disponible pendant les fêtes, jours fériés et grandes vacances

Menu gourmet Entrée + plat + dessert 28,50 €

Entrée + plat 22,50 €

Plat + dessert 22,50 €

Plat 18,50 €

## MENU ENFANT

(Jusqu'à 10 ans)

13,50 €

Aiguillettes et boulettes de poulet pané aux graines accompagnées de pommes de terre grenailles

Boule de glace au choix

## MENU BÉBÉ

(Jusqu'à 2 ans)

8,00 €

Poisson et purée de légumes selon la saison

## FROMAGES

8,00 €

Sélection de fromages locaux selon arrivage de la Cooperative laitière d'Ayn - Dullin

## COUPES DE GLACES

1 BOULE 3,50 €

6,00 €

2 BOULES 8,00 €

1,50 €

3 BOULES 1,50 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50 €

1,50 €

SUPPLÉMENT CHOCOLAT

Sélection de glaces du maître artisan glacier  
La Turbine à Saveurs

Vanille de Madagascar, Chartreuse verte, fruits rouges, citron jaune, chocolat, fraise, café