



Noa Ruiz

CUISINE GASTRONOMIQUE
TERROIR • PLANTES • MONTAGNE
CUISINE DU MONDE

MENU EN 6 TEMPS

DÉCOUVERTE

Une cuisine d'auteur inspirée par les terroirs d'Auvergne-Rhône-Alpes, entre lacs, montagnes et sous-bois. Une promenade sensible où les produits du territoire rencontrent les influences de la cuisine du monde, dans une quête d'équilibre, de fraîcheur et de profondeur.

MISES EN BOUCHE

Tartelette de Girolles, Courge & Tonka
Crèmeux de Potimarron, Girolles sautées & Sarrasin grillé
Soupe d'Épiaire des Sous-Bois
Condiment d'Enoki & Échalote, crumble de Noix & Noisette, huile de Noix
Radis & Genièvre
Radis frais & pickles, Beurre fumé au Genièvre, fin Feuilletage

PRÉ-ENTRÉE

Souvenirs d'été au Jardin
Tomate Cerise Bonbon, Bouillon comme un thé parfumé à l'Achillée Mille-Feuille, huile Mentholée & Sorbet aux Plantes

ENTRÉE

Chasse & Cueillette sur Chamrousse
Pigeon rôti sur le coffre, Cèpe rôti, Compotée de Cèpe, Jus de Pigeon à la Chartreuse, Plantes de Montagne & poudre de Sapin

PLAT

Le Vercors, du Lac à la Terre
Truite du Vercors cuite à basse température, Émulsion au Sapin, Fenouil croquant & Granny Smith, Noisette & Noix, Purée de Céleri au Beurre noisette

PRÉ-DESSERT

Le Verger
Mirabelle compotée, Granité Combava & Estragon, fraîcheur de Céleri branche

DESSERT

Les Derniers Rayons sur Chamrousse
Myrtille compotée à la Verveine, Siphon de Lavande, Meringue au Poivre de Sichuan & Sorbet Myrtille

