

1217

"Dans la cuisine du 1217, je puise mon inspiration dans notre terroir. Entre saisons, herbes et fleurs de notre herboristerie, légumes et œufs de notre potager des Ravatys, je vous invite à un voyage bucolique à travers nos producteurs français. Nicolas, mon chef pâtissier, Marie, ma seconde, et Florian, mon directeur de salle, sont là pour vous accompagner dans cette expérience gastronomique, un périple sensoriel au cœur des délices de nos jardins et d'ailleurs."

Antonin Buron

NOS FOURNISSEURS DE GOÛT

Au Fournil des Vignes (69)

Herbes et Fleurs de notre jardin

Légumes et œufs de notre potager des Ravatys Julien (69)

Le jardin des Roy Éric Roy (37)

Boucheries des Halles Stéphane Milleret (73)

Marie Luxe Mareyeur Marie (35)

Pisciculture Charles Murgat Famille Murgat (38)

Volailles Miéral Valéry Miéral (01)

Masse Famille Masse (69)

Fromagerie des Alpes Bernard Mure-Ravaud (38)

Maison Bordier Famille Bordier (35)

BALADE AU CHATEAU

88 EUROS

CERISE

Billes de foie gras et lisettes
Sorbet cerise et mélisse du potager



OMBLE CHEVALIER DE MURGAT

Omble chevalier confit lentement - Fines quenelles
Escargots - Émulsion capucine



VEAU DE CHARTREUSE

Tournedos de veau rôti au sautoir
Autour de l'aubergine - Anchois



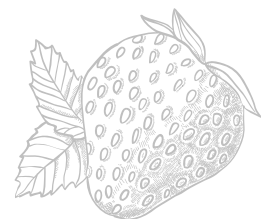
FRAISE RHUBARBE

Gavotte croustillante - Namelaka vanille
Emulsion rhubarbe
Sorbet fraise sarriette

ou

CHOCOLAT CACAHUÈTE

Brownie et praliné cacahuète - Ganache Jivara
Glace fior di latte



Origine des viandes: France
Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

PROMENADE DANS LES JARDINS

138 EUROS

TOURTEAU

Chou-fleur - Caviar

✂ ✂ ✂

GRENOUILLE

En ravioles – Jambonnette de grenouille
Cébettes - Émulsion vermouth de Chambéry

✂ ✂ ✂

OMBLE CHEVALIER DE MURGAT

Confit lentement - Fines quenelles
Escargots - Émulsion capucine

✂ ✂ ✂

BAR

Filet grillé - Hollandaise Café de Paris
Jardin de courgettes

✂ ✂ ✂

PIGEON

Coffre rôti – Celtuce grillé
Cuisse confite - Salade de celtuce

✂ ✂ ✂

CHOCOLAT CACAHUÈTE

Brownie et praliné cacahuète - Ganache Jivara
Glace fior di latte

ou

CERISE

En sucre soufflé
Emulsion Kalamansi
Biscuit clafoutis
Sorbet livèche Kalamansi



Origine des viandes: France
Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.