



MONTS & MERVEILLES

cuisine fantôme & éphémère

Menu Saint-Valentin 14 février

Marbré de saumon fumé maison, julienne & langoustine, caviar Baeri Baïka

Velouté de céleri-rave, huile aux morilles

Médaille de veau Rhône Alpes aux fines herbes & son jus,
gâteau de pommes de terre & légumes

Macaron noix de Grenoble, Bleu de Sassenage-Vercors et Saint Marcellin

Beignet ricotta, anis étoilé, sauce aux mures & sloe gin, sable de chocolat

Prix 47 euros par personne, menu à réchauffer

Réservations avant le 10/2 sur 06.26.55.75.00 ou www.oztraiteur.fr