



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

## Menu du Territoire Ain & Isère

### Entrée

Crème Dubarry & choux de couleurs imprégnés & l'huile de spiruline

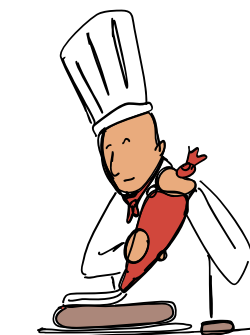
### Plat

Filet de truite en imprégnation,  
Coulis de butternut à l'orange,  
Gratin de champignons de Paris aux noix de Grenoble

### Dessert

Crèmeux au chocolat enrichi au curcuma

Un menu élaboré par :  
Jean-Marc Tachet



Organisé par [legrandrepas.fr](http://legrandrepas.fr)



Soutenu  
par

