

# **MENUS du MIDI**

Servis du lundi au vendredi MIDI

**choisir à la carte votre...**

Entrée, Plat et Dessert

**24 €**

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

**20 €**

# **MENU des CIMES**

choisir à la carte...(Ris de Veau +5 euros)

Amuses-bouches, Entrée, Plat et Dessert

**39 €**

# **MENU du GRAND BOIS**

choisir à la carte...sauf la côte de boeuf (Ris de Veau +5 euros)

Amuses-bouches, Entrée, Plat, Fromage et Dessert

**49 €**

# **MENUS BAMBIN**

jusqu'à 11 ans

Sirop à l'eau

Charcuterie

Filet de poulet ou Steak haché

avec pommes de terre Ratte

**15 €**

ou

Raviole de la Mère Maury à la crème

Glace 2 boules ou Tarte

# ENTRÉES

*Le Bois des Chefs*

## Foie gras de nos Chefs des Bois

brulé à la flamme, Chutney de saison au vin de Savoie

**18 €**



## Timbale de Truite confite au Sirop d'Érable

sur son Lit de Fenouil confit aux Agrumes, Crème d'Aneth

**16 €**

## Carpaccio de Boeuf au Foie gras maison

Boeuf maturé, foie gras, échalotes, câpres frits, fromage local, noix, huile de truffes, salade

**15 €**



## Tartare de Bœuf des Chefs

Bœuf maturé coupé au couteau, fromage local, tomates confites, cornichons, câpres, échalotes, noix, huile d'olive, salade, crème aux fruits de saison

**16 €**



## Pâté en Croute et sa Farandole Maison

primé en 2022

**14 €**

# SALADES

*Le Gout des Chefs*



## Salade de Bonbons de Canard

14 €

Gésiers confits 24h, salade, oignons, pickles rouges au vin de Savoie, crème fruitée du Chef



## Salade Végétarienne

10 €

Salade, oignons, pickles, tagliatelles de légumes aromatisés, noix de Grenoble

## Salade des Chefs

15 €

salade, saint-marcelin frit, jambon de pays, noix, oignons pickels, crème fruitée

# RAVIOLES

*Le Gout des Chefs*

Hommage à la Mère Maury

## Raviole de la mer

17 €

Saint-jacques sauvages (Dieppe-france), bisque maison



## Raviole Basilic

15 €

Légumes, crème

## Raviole Marie-Louise

16 €

Viandes des Chefs, crème

# PLATS

*Le Bois des Chefs*

## Filet de truites façon meunière

Pomme de terre ratte, beurre ail noir, noix de Grenoble

**21** €

## Risotto de Fregola Sarda aux Gambas

Légumes, huile de homard

**26** €



## Côte de bœuf baguette au sel fou cuit au Kamado

(400-500 g) | personne (hors menu)

Pomme de terre Ratte au beurre d'échalotes, corne de bœuf, échalotes confites au piment d'Espelette.

**37** €



## Paleron de veau Confit braisé au Kamado

Saveurs des sous-bois, pomme de terre Ratte, beurre persillé, légumes oubliés, fumé au bois d'oranger et cèpes

**25** €

## Côtes d'Agneau Confit cuit au Kamado

Jus corsé, purée de panais aux noix de Grenoble et cerises noires, tagliatelles de légumes aromatisées cuites au thé noir

**25** €

## Ris de Veau des Sous-bois

+5 euros pour les Menus

Pomme de terre Ratte, beurre ail noir, lanières de légumes cuites au thé

**29** €

## Ballotine de Volaille à la Chartreuse jaune

Poivre de Timut, riz vénéré à la crème, légumes du jardin

**24** €

## Côte de porc fermière confite

Épices du sud, jus corcé avec purée de pomme de terre truffée

**22** €

## Confit de Canard au jus corcé cerises noires

Purée maison, légumes variés

**25** €

# DESSERTS

*Le Best des Chefs*

## Le temps des affinés

**9,90 €**

4 fromages sélectionnés par la fromagerie des Alpagnes, beure aux fleurs des montagnes, confiture fraise, fenouil, poivre, fruits, noix, verdure et la douceur des Chefs



## Le Lyon-Montréal

**9 €**

Moelleux au chocolat, éclats de pralines, sirop d'Érable, velours boréal, chantilly



## Le festin du Chou hors menus

**13 €**

Profiterolle à partager...ou pas, glace vanille, crème gibouse pralinée, chocolat chaud, éclat de noix, chantilly

## La blanche Impériale

**9 €**

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, éclats de noix de Grenoble

## Le silence noir

**9 €**

3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly



## Le soufflé glacé de l'automne

**8,80 €**

## Poire blanc manger

**8,60 €**



Choix des Chefs



Coup de Coeur



plat primé