

Entrées

*Simple tranche de tomate ancienne,
Focaccia aux herbes fraîches et
Stratacciella condimentée.
- 17€ -*

*Crèmeux de courgettes au curry breton,
Œuf Bio cuit dans sa coquille et
Vierge aux amandes.
- 19€ -*

*Vitello « pas » tonnato
Quasi de veau français et ces condiments
Sauce façon « Signature »
- 21€ -*



Plats

*Pressé de pintade et son voile de vieux Comté,
Polenta croustillante à l'origan du jardin,
Fricassée de légumes verts et pleurotes de Cordon
- 28€ -*

*Pêche du moment façon meunière, mousseline de
carottes au citron confit maison, vierge façon
grenobloise
- 36€ -*

*Carré de porc fermier Rôtis
Gratin Dauphinois dans la tradition et sa crème
de Raifort.
- 39€ -*



Menu Enfant

Boisson au choix

-

*Nous vous proposons de choisir parmi nos
produits à la carte,*

*Que nous nous feront un plaisir d'ajuster au gout
des plus jeunes.*

-

*Glace des Alpes à choisir selon votre gourmandise
Une boule, deux boules, ou même trois...*

25€

Desserts

*Crème légère au fromage blanc,
Compotée d'abricot au miel du coin,
Sablé au Serpollet de nos montagnes.
- 13€ -*

*Mousse tiède au chocolat noir,
cookie gourmand aux noix de pécan,
crémeux choco lait Jivara.
- 14€ -*

*Fraisier tout en gourmandise
Légèrement relevé au Poivre AOC de Kampot
éclats de noisette.
- 15€ -*

*Sélection de Glaces et sorbets des Alpes :
Vanille bourbon, Chocolat Valrhona, Chartreuse,
Citron de Sicile, Framboise, Myrtille
- 9€ -*

