

Artisan du Goût

Ardoise à partir du 8 octobre 2026

E
N
T
R
E
E
S

Œuf parfait sur crème burrata (13€)

Fine tranche de jambon maison, petit cèpe de nos montagnes

Rillettes de truite fario (Murgat-38) (14€)

et lamelle de truite saumonée fumée

Chips de riz, œuf de truite saumonée

Salade Guinguette (une entrée 13€/un plat 22€)

Salade verte, croustillons au basilic et comté, pickles

petits fromages frais de la ferme de Belle chambre marinés, noisettes et figues rôties

.....

Le Gratiné de Ravioles de la Mère Maury (23€)

Crème au choix, petites graines et tuile parmesan

Le Bourgui'Burger (26€)

Pain artisanal avec Effiloché de confit de Paleron de Boeuf – Fr

lardons, pickles, double fromages,

accompagné de pdt grenailles rôties et salade

L'Agneau bio de Pinsot 38-Fr (29€)

Sauce au poivre, purée de petits pois et poêlée de légumes

Filet de truite Saumonée (38-Murgat) (33€)

Avec sa sauce vierge, barre croustillante de riz et petits légumes de saison

.....

Compotée pomme rhubarbe (10€)

Petit gâteau de Savoie

Financier pistache (12€)

Mousse Inspiration Framboise de chez Valrhona et crispy

K.fé Noisettes (10€)

Biscuit noisette, crème café et streusel aux noisettes

Les Gourmands Cinq mignardises diverses et variées

Avec Café ou Thé (14€) Champagne ou Rhum (21€)

P
L
A
T
S

D
E
S
S
E
R
T
S