

Artisan du Goût

Ardoise à partir du 10 Juillet 2026

E
N
T
R
E
E
S

Croc'truffes du Grésivaudan (17€)

Pain de mie doré au beurre, béchamel à la truffe, lamelle de truffe
charcuterie maison et Burratina

Arancinis (14€)

(boules de riz panées) aux Asperges, petits pois, graines de sésame

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

Salade verte bio et locale, croustillons au basilic et comté, pickles
petits fromages frais de la ferme de Belle chambre marinés, noisettes de Barraux

.....

Lasagnes maison aux légumes d'été bio (23€)

Béchamel végétale aux courgettes et Pesto basilic & roquette, tuile parmesan

Le « Olé Olé » Burger (26€)

Pain artisanal avec Effiloché de confit de Taureau de Camargue – Fr
chorizo, cheddar et tomme de Brebis, accompagné de pdt grenailles rôties et salade

Pièce du boucher : Bœuf AOP Fin Gras du Mézenc -Fr (29€)

Crème aux champignons, lisse de petits pois et carottes nouvelles rôties

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

sauce vierge et barre croustillante de riz au piment d'Espelette

.....

Tartelette Rhubarbe du village et myrtilles (8€)

L'Exquis au chocolat (12€)

Fondant, Namelaka de Chocolat blanc, crémeux noir, truite grué cacao

Parfait glacé au limoncello (10€)

Comme un nougat glacé avec gelée de limoncello

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