

Entrées

*Raviole à la sauge du jardin
Ragout courges, châtaigne et pleurotes de cordon
Bouillon aux écorces de butternut
- 17€ -*

*Vitello « pas » tonnato
Quasi de veau français et ses condiments
Sauce façon « Signature »
- 19€ -*

*Œuf Bio, Poireaux confits aux Cèpes de nos
forêts et sabayon Poulette
- 21€ -*



Plats

*Carré de porc fermier Rôti
Gratin Dauphinois dans la tradition et sa crème
de Raifort.
- 31€ -*

*Ris de veau croustillant,
Céleri Rave aux noisettes du Piémont
Fricassée de Cèpes bien de part ici...
- 42€ -*

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



Menu Enfant

Boisson au choix

-

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

*Que nous nous ferons 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 de pêches jaunes et son
Sablé au Serpollet de nos montagnes.*

- 13€ -

*Le Choux Sésame noir Arabica,
Crème légère et glace café.*

- 14€ -

*Le cèpe, même au dessert !
Praliné Pécan, mousse de cèpe, confiture de lait
et glace au yaourt de montagne.*

- 15€ -

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

- 9€ -

