

MENU DE LA SEMAINE

(Entrée / plat) ou (plat / dessert) 26€

(Entrée / plat / dessert) 33€

Menu valable du lundi au samedi midi et soir

Entrées - 11€

Dahl de lentilles corail au lait de coco, tartare de tomates et crème de persil frais
Ou

Panacotta de betteraves, ricotta, vinaigrette au miel et betterave rôtie

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,
Crèmeux d'aubergines, pommes de terre confites, sauce « Alfredo » et vierge au chorizo
Ou

Curry de poulet* aux épices douces, riz basmati, amandes effilées et mangue fraîche
Ou

Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Mousse au Chocolat Valrhona, gel framboise, crème légère au thé noir, framboises fraîches et sorbet

*Viande Origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Croque de Pierre, 18€
Pain de campagne aux graines, jambon* truffé et comté fruité

Salade Caesar, Entrée 15€
Blanc de volaille*, Cœur de romaine, Plat 23€
copeaux de parmesan, et croutons dorés

Asperges blanches, 17€
Sauce hollandaise aux agrumes et mimosa d'œuf fermier

Mozzarella « di Buffala », 13€
Focaccia, poivrons aigre doux et « salsa verde »

Prix Nets TTC, service compris

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes Majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-nous la demander.

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€
Pommes de terre grenailles rôties et
Mesclun de salade

Onglet de Bœuf+, 32€
Ecrasé de pommes de terre, cœur de romaine et légumes croquants et jus réduit

Gratin du moment, 22€
Ravioles, Saint Marcellin, Trévises et noix caramélisées au miel

Pavé de Lieu Jaune en croûte d'herbes 35€
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches
jardinière de légumes verts au beurre de cébette et
crème d'ail noir

*Viande Origine France + Viande Origine UE

Toutes nos glaces et sorbets sont fournies par « Glace des Alpes »