

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€

Royale de poivrons, coulis d'oignons, fenouil croquant et tuile de pain
Ou

Velouté froid d'asperges, crème légère au citron et croûtons dorés

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,

Caviar d'aubergines, tagliatelles de courgettes aux olives et sauce « Alfredo »

Ou

Suprême de volaille rôti, polenta crémeuse, compotée de tomates, ail confit et sauce
suprême au basilic

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Tartelette sablée aux fraises, gel citron vert et sorbet fraise

**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

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, Trévisé 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 »

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.