

## 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€

Rillettes de poulet rôti au citron vert, fenouil mariné aux fruits rouges  
Ou  
Œuf parfait, crémeux d'aubergines, sauce « Alfredo » et croûtons dorés

### Plats - 20€

Poisson selon arrivage,  
Carottes en trois cuissons et crème d'estragon  
Ou  
Carré de cochon rôti au thym, confit de légumes Niçois, purée de pommes de terre et jus  
aux olives, tomates et basilic  
Ou  
Option végétarienne  
(À l'inspiration du chef)

### Dessert - 10€

Vacherin minute, fraises, basilic et chantilly vanille

*\*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 croûtons 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  
Mêslun 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 d'espadon rôti au thym** 35€  
Salade de haricots rouges, avocats, citron vert, crème de  
maïs et « salsa verde »

*\*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.