

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€

Croustillant d'agneau* aux épices douces, coulis de poivrons et pickles d'oignons rouges
Ou
Velouté froid du jour et croutons dorés

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,
Riz pilaf aux herbes fraîches, crème de courgettes et basilic, vierge aux citrons confits
Ou
Ballotine de volaille* aux olives,
Tomates séchées, mousseline d'artichauts, oignons grelots, pommes de terre confites et jus réduit
Ou
Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Déclinaison de caramel, crumble aux épices, noix et glace 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 croutons dorés

Buratina, 15€
Carpaccio de tomate, pesto basilic, purée d'olives noir

Les Plats

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

Cœur de faux-filet de bœuf simmental, 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 d'espadon rôti au thym 32€
Salade de haricots rouges, avocats, citron vert, crème de
maïs 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.

*Viande Origine France + Viande Origine UE

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