

MENU DE LA SEMAINE

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

(Entrée / plat / dessert) 33€

Menu valable du lundi au samedi uniquement au déjeuner

Entrées – 11€

Velouté de lentilles corail aux épices douces, crème légère au curcuma et croûtons dorés

Ou

Salade de pois chiches aux herbes fraîches, sésame, coriandre et espuma au sésame noir

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,

Piperade de poivrons, crème de maïs, vierge d'herbes et pickles d'oignons rouges

Ou

Carré de cochon rôti, carottes en deux cuissons, jus au miel et romarin

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Poire pochée à la cardamome, déclinaison de chocolat et chantilly Tonka

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

Burratina, 15€

Carpaccio de tomates, pesto de basilic et purée d'olives noires

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€

Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Vitello Tonnato 26€

Rôti de veau* finement tranché, mayonnaise au thon, câpres, parmesan, roquette et pickles d'oignons rouges

Gratin du moment, 22€

Ravioles du Dauphiné, crème d'aubergine, tartare de tomates à l'échalotes et Straciatella

Pavé d'espadon rôti au thym 35€

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 »