

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€

Oeuf parfait, crémeux de champignons, lard confit, oignons grelots et jus réduit

Ou

Rémoulade de céleris à la moutarde, espuma de persillade et magret de canard* fumé

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,

Déclinaison de chou-fleur au parfum de vanille, écrasé de pommes de terre et vierge au citron confit

Ou

Longe de veau* rôtie, polenta crémeuse, tomates, basilic, olives noires et jus réduit

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Arlette façon Millefeuille vanille et caramel

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

Velouté de lentilles corail, 12€

Epices douces, crème légère au curcuma et croûtons dorés

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€

Pommes de terre grenailles rôties et
Mêslun 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 de Truite « Maison Murgeat », 35€

Cuit à l'unilatérale, épinards frais en branche, sauce
grenobloise

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 »