

MENU DE LA SEMAINE

(Entrée / plat / dessert) 33€
Menu valable du mardi au samedi uniquement le soir

Entrées – 11€

Oeuf parfait, crémeux de champignons, lard confit, oignons gelots 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
Ou

Soupe de fruits, granola et sorbet

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 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 Stracciatella

Pavé de Truite « Maison Murgeat », 35€
Cuit à l'unilatérale, épinards frais en branche, sauce grenobloise et jus de viande

*Viande Origine France + Viande Origine UE

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.

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