

MENU DE LA SEMAINE

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

Entrées – 11€

Saumon « Bömlö » mariné, salade de chou chinois, fromage frais au wasabi, sésame et feuille de riz croustillante

Ou

Velouté de champignons, crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,
Aioli de légumes, bulots, œuf dur et sauce aioli

Ou

Suprême de volaille* rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, crème de chorizo et pousses d'épinards

Ou

Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert –10€

Tartelette pomme et Sarazin, crémeux caramel et glace noix de pécan

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 croustons dorés

Tartelette sablée au parmesan, 14€
Crémeux de topinambours et roquette, topinambours rôtis, poire et Piment d'Espelette

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 de champignons, chèvre gratiné et persillade

Pavé de Truite « Maison Murgeat », 32€
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 »