

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€

Saumon « Bømlø » 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

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

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
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 de champignons, chèvre gratiné et persillade

Pavé de Truite « Maison Murgeat », 32€

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 »