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€

Soupe de courge, éclats de noisette et croûtons dorés
Ou
Tartelette sablée aux champignons, écume de lard fumé

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,
Écrasé de pommes de terre, crème d'ail, pousses d'épinard et vierge d'herbes
Ou
Joue de bœuf confite au vin rouge,
Polenta moelleuse au Beaufort et oignons confits
Ou
Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert –10€

Éclair banane chocolat, compotée de banane caramélisée, crème diplomate, tuile au grué et sauce chocolat

Les suggestions du chef

Les Entrées

Croque de Pierre, 18€
Pain de campagne aux graines, jambon* truffé et comté fruité

Salade Caesar, Entrée 15€ / Plat 23€
Blanc de volaille*, Cœur de romaine, 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
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

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 »