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€

Royale de chou-fleur, tartare de saumon au gingembre, citron vert, gel coco et coriandre
Ou
Œuf parfait, crémeux de potimarron, écume d'ail et croûtons dorés

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,
Brocoli en deux cuissons, crème à l'anchois et pommes de terre persillées
Ou
Supreme de volaille rôti,
Panais rôti et crémeux, jus à la moutarde
Ou
Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert –10€

Fraicheur d'automne,
déclinaison de noix, confit de coing, crémeux au miel et chantilly vanille

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

Œufs mimosa, 13€
Poireaux croquants et espuma de gratin dauphinois

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 »