MENU DE LA SEMAINE

(Entrée / plat / dessert) 33€

Menu valable du mardi au samedi uniquement le soir

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

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€ / 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

*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 »