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€

Velouté Dubarry, crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés
Ou
Déclinaison de châtaigne, espuma de chèvre frais et vinaigrette miel

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,
Ecrasé de pomme de terre, crème d'ail, vierge d'herbes et roquette
Ou
Supreme de volaille rôti au beurre, fricassé de champignons à la crème, jus réduit
Et pomme de terre confites
Ou
Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert –10€

Chocolat noir Valrhona, sarrasin torréfié
Biscuit moelleux, crémeux chocolat, streusel au sarrasin et glace yaourt

Les suggestions du chef

Les Entrées

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

Salade d'endives, Entrée 15€ / Plat 23€
Comté fruité, pommes, noix, magret de canard fumé et vinaigrette miel

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

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€ / XXL 29€
Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Salade de lentilles du Berry, 22€
Petits légumes, cervelas au vin rouge, choux frisé, espuma de moutarde de Dijon et gel d'échalottes à la crème de cassis

Gratin du moment, 22€
Ravioles du Dauphiné, Crème de champignons, chèvre gratiné et persillade

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 »