Menu de la Semaine

(Entrée / plat / dessert) 33€

Menu valable du mardi au samedi uniquement le soir

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

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 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 »