

A la Carte

Entrées

Éclair salé du Dauphiné : craquelin noix, pomme, bleu de Sassenage, mesclun et jambon cru 11€

Maki revisité, rillettes de crabe, quinoa et radis noir, pamplemousse, mayonnaise avocat/wasabi 12€

Cappuccino de champignons : duxelles et velouté de champignons, chantilly lardée et noisettes torréfiées

11€

Sélection de charcuteries des Alpes 11€

Plats

Pièce de bœuf et pommes de terre du moment, sauce aux cèpes et petits légumes (+2€ menu) 22,5€

Poitrine de porc confite au miel et aux épices douces, légumes d'hiver, sauce satay et écrasé de pommes de terre 20€

Cabillaud, crémeux et chips de topinambours, quinoa et jus d'épinards au pamplemousse, 20€

Gnocchi (Les pâtes en Oisans), choux de Bruxelles et potimarron rôtis, grenade, noisettes torréfiées et crème au Bleu de Sassenage 19€

Fromage ou dessert

Le midi sur le pouce...

Grande salade du moment 14€

Plat du jour 14€

Saint-Félicien rôti au four, pommes de terre, charcuterie & salade 18.50€

Les Menus

Formule 27€

Entrée + Plat

ou

Plat + Fromage ou Dessert

Menu complet 35€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu enfant - 12€

Sirop, limonade bio ou jus de pomme bio

+ Gratin de raviole de Royans et salade OU jambon cuit & pdt du moment, salade

+ 1 boule de glace OU 1 part de tarte du jour

Spécialités de montagne

A partager

(Pour 2 personnes minimum / prix affiché par personne)

Servi avec assiette de charcuterie et salade verte.

Raclette au lait cru et pommes de terre 21.50€

Fondue Savoyarde (emmental, beaufort et comté) :

x nature 20.50€

x aux cèpes 22.50€

Menu enfant Spécialité de montagne - 14€

Sirup, limonade bio ou jus de pomme bio

+ Raclette ou fondue savoyarde

(uniquement si un adulte au minimum partage cette spécialité)

- 1 boule de glace OU 1 part de tarte du jour

Les desserts

Sélection de fromages 10€

Tarte du jour 8€

Déclinaison exotique: ananas rôtis, crème mascarpone à la vanille, coulis passion, biscuit et glace coco 9€

Banoffee : compotée de banane au citron vert, mousse confiture de lait, glace et croquant cacahuète 9€

Fondant au chocolat Valrhona et glace vanille 9€

Les glaces & sorbets artisanaux

Glaces des Alpes

inclus dans les menus (maximum 3 boules au choix)

1 boule 2,5€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

Nos glaces

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, chartreuse, châtaigne, coco

Nos sorbets

Fraise, framboise, myrtille, citron

Dans la mesure du possible, nous avons choisi de travailler en local avec des produits de qualité, issus d'une agriculture raisonnée et éthique.

Bonne dégustation !