

# A la Carte

## Entrées

Tatin d'endives et noix, crème au bleu de Sassenage 10€

Foie gras, brioche, betterave et figue (supp. 1€ pour les menus) 12€

Tartare de maquereau, jus vert et semoule à la fleur d'oranger 10€

Sélection de charcuteries des Alpes 10€

## Plats

Noix de veau rôtie, mousseline de carottes, orange et gingembre, croustillant pain d'épices  
et écrasé de pommes de terre 20€

Encornets marinés au pamplemousse, fregola sarda, émulsion épinard et légumes de saison 20€

Gnocchi de l'Oisans, courge butternut rôtie au miel, ricotta et beurre de sauge, noisettes 18€

## Fromage ou dessert

(voir en dernière page)

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 !

# Les Menus

## Formule 26€

Entrée + Plat

ou

Plat + Fromage ou Dessert

## Menu complet 32€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

## Menu enfant - 11€

Sirop, limonade bio ou jus de pomme bio

+ Gratin de raviole de Royans et salade verte OU jambon cuit & écrasé de pommes de terre

+ 1 boule de glace OU 1 part de tarte myrtille/marron

## Menu enfant Spécialité de montagne - 13€

Sirop, 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 myrtille/marron

# 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 20.50€

Fondue Savoyarde (emmental, beaufort et comté) :

x nature 19.50€

x aux cèpes 22.50€

## Pour 1 personne

Saint-Félicien rôti au four, pommes de terre, charcuterie & salade 17.50€

## Les desserts

Sélection de fromages 8€

Poire pochée aux épices, crumble et glace cannelle 8€

Déclinaison exotique (ananas/passion/coco), mousse chocolat blanc au piment d'espelette 8€

Fondant au chocolat Valrhona et glace vanille 8€

Tarte marron/myrtille 7€

Café gourmand (supp. 2€ pour les menus) 10€

## Les glaces & sorbets artisanaux

### Glaces des Alpes

*inclu dans les menus (3 boules au choix)*

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

#### Nos glaces

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

#### Nos sorbets

Fraise, framboise, myrtille, citron