

A la Carte

Entrées - 12€

Crème brûlée foie gras, coulis abricot, mouillette pain d'épices (*1-5-9)

Tarte tatin d'endives, mesclun et espuma au Bleu de Sassenage (*1-9)

Sélection de charcuteries des Alpes

Plats - 23€

Omble chevalier, sabayon safran / pamplemousse, céleri et épinards (*4-5-7)

Raviole ouverte d'échine de porc confit, bouillon champignon et légumes d'hiver (*1-2-5-6-8)

Patate douce farcie façon tajine, crumble fruits secs, sauce yaourt épicée (*2-9)

Fromage ou dessert

Le midi sur le pouce...

Grande salade de ravioles poêlées 16€ (*1-5-9)

Saint Marcellin rôti au four, pommes de terre, charcuterie & salade 19.50€ (*9)

Les formules

Menu complet 38€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu enfant - 13€

Sirop au choix, limonade ou jus de pomme

+

Gratin de ravioles de Royans et salade (*1-5-9)

OU Pâtes artisanales de Bourg d'Oisans, jambon cuit et légumes d'hiver (*1-5)

+

1 boule de glace au choix OU petit dessert maison (nous consulter)

Notre cuisine est « faite maison » .

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 !

Spécialités de montagne ^(*)9)

A partager

Pour 2 personnes minimum / prix affiché par personne)

Raclette de Chartreuse au lait cru 24.50€

(Servi avec assiette de charcuterie, pommes de terre et salade verte)

Fondue Savoyarde (Emmental, Beaufort et Comté), servie avec salade verte

x nature 20.50€

x aux cèpes 23.50€

x suppl. Charcuterie 7€

Menu enfant Raclette- 15€

Sirop ou jus de pomme bio

+ Raclette + charcuterie et salade verte (*uniquement si deux adultes au minimum partage cette spécialité*)

+ 1 boule de glace OU petit dessert maison (nous consulter)

Les desserts - 9€

Sélection de fromages locaux (*9)

Baba (sans rhum) aux agrumes, mascarpone à la vanille (*1-5-9)

Pomme compotée, sablé breton, caramel, mascarpone (*1-5-9)

Fondant au chocolat Valrhona et glace vanille (*1-2-5-9)

Les glaces & sorbets artisanaux

Glaces des Alpes

inclus dans les menus (maximum 3 boules au choix)

1 boule 3€ / 2 boules 6€ / 3 boules 8€50

Nos glaces (*9)

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

Nos sorbets

Fraise, framboise, mangue, citron

Informations sur les allergènes

Certains de nos plats peuvent contenir des molécules allergisantes tels que :

1 / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) 2 / Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) 3 / Crustacés 4 / Céleri 5 / Œufs 6 / Moutarde 7 / Poissons 8 / Soja 9 / Lait (y compris de lactose) 10 / Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. 11 / Graines de sésame 12 / Lupin 13 / Arachides 14 / Mollusques

TVA & service compris / Origine des viandes : France. Né, élevé et abattu en France