

A la Carte

Entrées - 12€

Ravioles de l'Oisans, houmous de petit pois, lard croustillant et émulsionné (*1-2-5-9)

Tartare de légumes façon rémoulade, truite fumée, gel aneth et kiwi (*4-5-6-7-8-11)

Sélection de charcuteries des Alpes

Plats - 23€

Poisson du moment dans l'esprit d'une bouillabaisse: rouille revisitée, soupe de poisson, croûtons et pommes de terre (*1-3-5-7-14)

Céleri rave : rôti au paprika fumé et mousseline aux pommes, riz noir, shitake et jus asiatique (*4-8)

Paleron de bœuf confit, polenta crémeuse aux olives, petits légumes et jus réduit (*9)

Fromage ou dessert

Le midi sur le pouce...

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

Saint Félicien 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 (12cl)

+

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 !

Les desserts - 9€

Sélection de fromages locaux (*9)

Banofee: banane au citron vert, confiture de lait, biscuit et glace pecan (*1-2-5-9)

Cheese cake chocolat blanc-passionnet glace mangue (*1-2-9-11)

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

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, 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