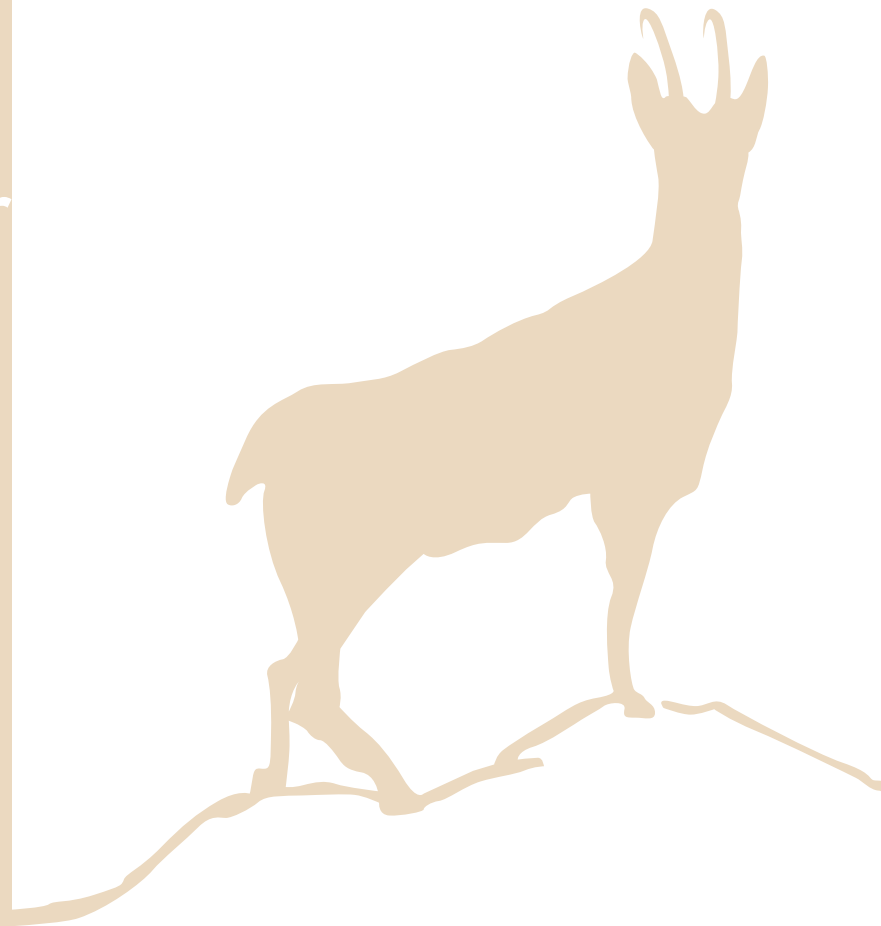
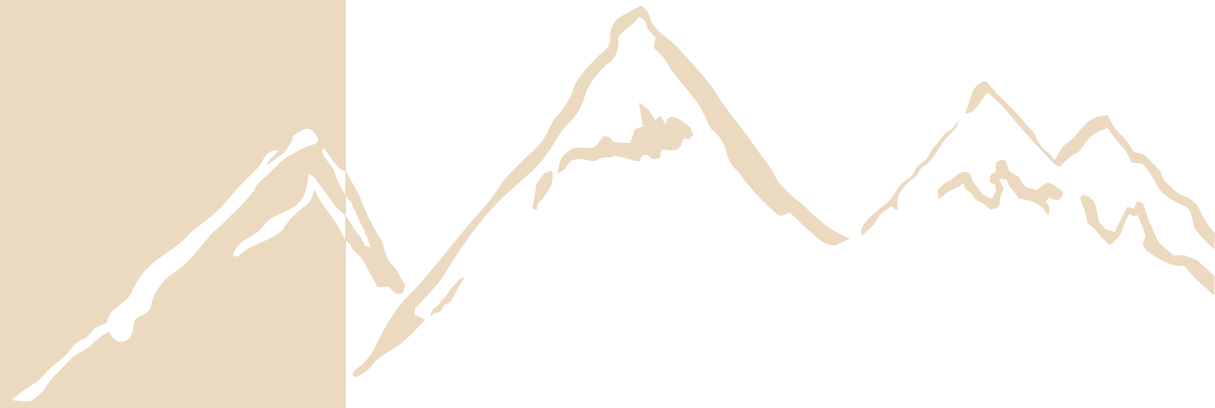


La carte du déjeuner



Les entrées froides

Notre buffet de hors-d'œuvre et crudités	29 €
½ buffet de hors-d'œuvre et crudités Uniquement en accompagnement d'un plat à la carte	20 €
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et viennoise, les 6 ou 12	12/18 €
Salade de mâche, jambon San Daniel, figues et Cantal AOP aux noix de Grenoble, vinaigrette à la ciboulette	22 €
Légumes confits et Pesto (courgettes, aubergines, oignons rouge), pomme de terre et chèvre d'ici, vinaigrette au miel de L'Oisans	18 €*

Les sandwiches

Croque-monsieur au pain brioché et Beaufort	14 €
Club sandwich au lard fumé de nos montagnes	23 €

Le coin des pâtes et risottos

Ravioles de Royan à la crème de Saint marcellin, concassé de tomates, huile verte	21 €* 21 €
Nouilles chinoises, bouillon asiatiques légumes	15 €* 15 €
Risotto aux truffes	39 €* 39 €
Risotto verde aux champignons des bois	25 €

Les œufs BIO

Accompagnés de frites et de salade

Omelette au chèvre frais et ciboulette	19 €* 19 €
Omelette aux truffes	39 €* 39 €

Côté viandes

Accompagnés de frites et de salade

Bœuf au couteau façon tartare ou snacké	25 €
Filet de boeuf poêlé et jus de viande	32 €

Dessert et Glaces

Pâtisseries maison la pièce 8 €

Glaces et sorbets maison,
Miel, châtaigne, vanille, chocolat, café,
fraise, framboise, citron, myrtille 7 €

* Plats végétariens

Toutes nos viandes sont garanties "ORIGINE FRANCE OU USA".

En fonction du menu du jour et des arrivages de produits frais, nous pouvons vous proposer des entrées, poissons, viandes, légumes de saison et desserts ne figurant pas sur Notre Carte.

Nous ne cuisinons que des produits frais de la meilleure qualité : label rouge, œufs bio, viandes d'appellation...

Toutes nos sauces et nos fonds sont travaillés par nos soins.

Les glaces et les pâtisseries sont réalisées par notre Chef Pâtissier.

Prix nets.

Menu 39€

Buffet de hors-d'œuvre et crudités,

Plat du jour ou Suggestion⁽¹⁾

Sélection de pâtisseries

Menu enfant 18€ – 10 ans

Tomate Mozzarella
ou Petite assiette de charcuteries

Tagliatelles
ou Steak haché frites

Glaces et sorbets maison