



Cuisine entièrement "faite Maison"

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 39 €

Tarif à la carte

<i>Tartare de saumon à la mangue et coriandre, vinaigrette exotique, jeunes pousses</i>	25,00 €
<i>ou</i>	
<i>Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic, ratatouille fondante aux pignons de pins, grana padano</i>	26,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, compotée d'oignon au vin et cannelle</i>	26,00 €

★★★★★

<i>La souris de gigot d'agneau braisé « 12 heures » au foin, haricot coco au lard et cèleri, jus aux champignons des bois</i>	28,00 €
<i>ou</i>	
<i>Suprême de poulet rôti, tagliatelle « Maison » à la poudre de cèpe, crème de morilles et girolles</i>	29,00 €
<i>ou</i>	
<i>Filet de bar rôti sur sa peau, aubergine et artichauts poêlés au romarin, jus d'olive et tomate cerise</i>	30,00 €

★★★★★

<i>Soufflé chaud au Grand-Marnier « cuit minute », sorbet orange sanguine, coulis d'agrumes</i>	16,00 €
<i>ou</i>	
<i>Croquant chocolat blanc, framboise, mousse onctueuse et tuile amandé</i>	17,00 €
<i>ou</i>	
<i>Tarte fine aux pommes « cuite Minute » à l'abricot, sorbet pêche de vigne</i>	17,00 €

Fromage en supplément :

<i>Fromage frais en faisselle à la crème</i>	7,00 €
<i>ou</i>	
<i>Croustillant de St Marcellin en croûte de feuilletage, bouquet de doucette</i>	8,00 €

**Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires  
Toutes nos glaces sont artisanales et fabriquées par « Glaces des Alpes »**

**Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins**

**Les prix sont nets, service compris**