

# A la Carte

## Entrées

Crème brûlée au Bleu du Vercors, coulis de betterave et noix 12€

Salade de bœuf mariné et légumes croquants 12€

Sélection de charcuteries des Alpes 12€

## Plats

Poisson du moment, crémeux céleri/pomme, poireaux et riz 22€

Pastilla de volaille confite, semoule, légumes aux épices douces 23€

Gnocchis de betterave, mousse épinard, tomme de chèvre, pleurotes et noisettes croustillantes 21€

## Fromage ou dessert

### **Le midi sur le pouce...**

Grande salade de ravioles poêlées 16€

Saint Marcellin rôti au four, pommes de terre, charcuterie & salade 19.50€

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 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

OU Pâtes artisanales de Bourg d'Oisans, jambon cuit et légumes d'hiver

+

1 boule de glace au choix OU 1 part de tarte du jour enfant

## Fondue savoyarde (à partager)

Pour 2 personnes minimum / prix affiché par personne

Servie avec salade verte

- x nature 20.50€
- x aux cèpes 23.50€
- x suppl. Charcuterie 7€

# Les desserts - 9€

Sélection de fromages locaux

Tarte du jour

Cheese cake citron et biscuit noix de coco

Poire pochée, bouillon aux épices, mousse praliné et crumble amande

Fondant au chocolat Valrhona et glace vanille

## 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

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

#### Nos sorbets

Fraise, framboise, myrtille, citron / basilic

#### Informations sur les allergènes

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

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactoses, anhydride sulfureux, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques

Si vous êtes allergique à un de ces éléments, merci de nous le faire savoir afin que nous vous signalions les plats susceptibles d'en contenir !

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