

A la Carte

Entrées

Cappuccino de champignons, émulsion lardée 12€

Tartare de truite, betterave, noix et pomme acidulée 12€

Sélection de charcuteries des Alpes 12€

Plats

Encornets snackés, risotto de petit épeautre à la courge, jambon cru et légumes d'hiver 22€

Porc confit en tacos, crémeux avocat, pleurotes rôties et légumes d'hiver 22€

Patate douce rôtie, farcie aux légumes d'hiver façon tajine, semoule à la fleur d'oranger 20€

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€

Les formules

Menu complet 37€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu enfant - 13€

Sirop au choix, limonade ou jus de pomme

+

Gratin de raviole 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

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

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, limonade bio ou jus de pomme bio

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

- + 1 boule de glace OU 1 part de tarte du jour enfant

Les desserts - 9€

Sélection de fromages locaux

Tarte du jour

Baba (sans rhum) aux agrumes, mascarpone à la vanille

Cheese cake chocolat Dulcey/amandes et pommes confites

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