

ENTRÉES

Tataki de bœuf façon « Tigre qui pleure »

Gravlax de saumon, marinade aneth et citron, crème épaisse et ciboulette


Tartare de betterave et son œuf mollet 

Soupe de légumes de saison 

PLATS

Souris d'agneau confite au thym, risotto de petit épeautre aux shiitakes

Omble chevalier inspiration grenobloise avec pommes grenailles et citron toasté

Chou farci végétarien, coulis de tomate 

Boite chaude, pommes de terres, assiette de charcuterie

Fondue Savoyarde traditionnelle avec son assiette de charcuterie

Fondue Savoyarde aux brisures de Morilles avec son assiette de charcuterie
Supplément : 15€ par personne

L-Bone accompagné de sa purée à la truffe d'été et carottes tricolores
Supplément : 90€

DESSERTS

Mont-Blanc à la Myrtille

Mousse au chocolat équatoriale

Salade de Fruits

Sorbet du moment

Tarte du jour

 VÉGÉTARIEN

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil

