



Menu de l'Auberge

Adulte 34€ Entrée/Plat/Dessert - 28€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Enfant 17€ Entrée/Plat/Dessert - 14€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Gravelax de Truite de Charles MURGET aux Agrumes, Purée de Betterave aux
Baies de Timur et Dôme de Quinoa

Tartare de Bœuf VBF Façon Thai

Crumble de Légumes de Saison au St Marcellin JGP



Noix de Saint Jacques et Andouille de Guéméné VPF, Mousseline de Chou-fleur au
Curry Breton, Sauce au Cidre et Oignons de Roscoff AOP(+5€)

Filet Mignon Duroc de Batallé Cuisson Basse Température, Ecrasé de Pommes de
Terre aux Noix et Gelée de Romarin

Linguines au Crèmeux de Butternutt et Poivre de Sechuan, Burrata et Eclats de Noisettes



Assiette de Fromages Locaux et Salade Verte

Profiteroles au Chocolat Guanaja Valrhona

Crèmeux Citron et Suprêmes d'Agrumes

Fudge Chocolat Noix de Coco

Carte

Tartiflette au Reblochon Fruitier AOP (sur commande) Adulte 18€ - Enfant 9€

Croziflette au Reblochon Fruitier AOP (sur commande) Adulte 20€ - Enfant 10€

Raclette au Lait Cru de Savoie TGP, comprenant Pommes de Terre, Salade et Charcuterie Tranchée par Nos Soins (Coppa Di Parma TGP - Speianata Piccante - Jambon Cuit Supérieur - Jambon Sec Italien - Pickles) - 2 personnes minimum - Tarif par personne Adulte 26€ - Enfant 13€

Fondue Râpée par Nos Soins (Beaufort de Savoie AOP - Gruyère Doux AOP et Comté Affiné 14 mois AOP) - 2 personnes minimum - Tarif par personne Adulte 21€ - Enfant 11€

Gratin de Ravioles Grand Goulet Artisanales au Comté Affiné 14 mois AOP Adulte 18€ - Enfant 9€

Gratin de Ravioles Grand Goulet Artisanales au Bleu du Vercors Sassenage AOP Adulte 20€ - Enfant 10€

Assiette de Charcuterie Tranchée par Nos Soins (Coppa Di Parma TGP - Speianata Piccante - Jambon Cuit Supérieur - Jambon Sec Italien - Pickles) 7€ par Personne

Supplément salade : 2€