



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

Tartare de Gambas au Pesto à l'Ail des Ours, Taglionis à l'Encre de Seiche

Mille-Feuilles de Sarrazin aux Légumes Croquants et Miel, Bleu de Tarantaise

Samoussa de Poulet Mariné Façon Teriaki et Riz Vinaigré aux 2 Sésames



Filet de Daurade, Risotto et Tagliatelles de Courgettes et Carottes

Sauce au Muscat

Tataki de Bœuf, Tombée d'Epinards et Crèmeux de Pommes de Terre

Sauce Soja et Miel

Ravioles de Petit-Pois à la Ricotta



Profiteroles aux 3 Chocolats

Tartelette Rhubarbe et Cannelle

Brioche Perdue et Caramel au Beurre Salé

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 - Spianata 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 - Spianata Piccante -
Jambon Cuit Supérieur - Jambon Sec Italien - Pickles) 7€ par Personne*

Supplément salade : 2€