

# 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*

*Tataki de Thon, Tartare Pomme, Céleri, Grenade et Gingembre*

*Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de saison et Pain d'Epices  
(+3€)*

*Velouté de Cèpes, Tuile de Parmesan et Eclats de Noisettes*



*Ballotine de Volaille et Duxelle de Champignons, Légumes d'Automne Rôtis*

*Sauce 4 Epices*

*Pavé de Saumon et Tagliatelles à l'Encre de Seiche*

*Sauce Agrumes*

*Risotto de Sarrazin et Crèmeux de Reblochon Thym et Miel*



*Assiette de Fromages Locaux et Salade Verte*

*Profiteroles, Sauce Chocolat et Feve de Tonka*

*Parfait Citron et Brisures de Sarrazin*

*Tartelette Chocolat Praliné et Kiwi*

# *Carte*

*Tartiflette (sur commande uniquement)*

*Adulte 18€ - Enfant 9€*

*Croziflette (sur commande uniquement)*

*Adulte 20€ - Enfant 10€*

*Raclette (2 Personnes minimum – Tarif par Personne)*

*Adulte 26€ - Enfant 13€*

*Fondue (2 Personnes minimum – Tarif par Personne)*

*Adulte 21€ - Enfant 11€*

*Gratin de Ravioles au Comté*

*Adulte 18€ - Enfant 9€*

*Gratin de Ravioles au Bleu du Vercors*

*Adulte 20€ - Enfant 10€*