

*Formule étape 19.80 euros (entrée/plat ou plat/dessert)*

*Uniquement midi de semaine et demi pension*

*Menu Terroir 25.50 euros*

*Ou 29.50 euros fromage et dessert*

*Carpaccio de saumon à la ciboulette et aux échalotes, marinade au citron vert,  
mousse au saumon fumé*

*Ou*

*Tartelette façon tatin d'endives au chèvre, chips de jambon cru de Savoie,  
feuilles farcies au fromage frais aux herbes*

*Ou*

*Duo de betteraves, moules marinières décortiquées aux  
éclats de noix caramélisées*



*Filet de dorade sur sa purée de topinambour, crème de mâche au lard fumé,  
ravioles du Dauphiné*

*Ou*

*Médallions de filet mignon aux oranges et gingembre, purée de pommes de terre,  
assortiment de légumes*

*Ou*

*Cabillaud au chorizo sur son bouillon à la brunoise de légumes*

*Ou*

*Parmentier de joues de bœuf braisées au cote du Rhône, gratiné à la  
crème de st Marcellin*



*Dessert (à choisir à la carte en début de service)*

*Menu Gourmet 32.50 euros*

*Ou 36.50 euros fromage et dessert*

*Entrée menu terroir,  
Plat menu gourmand,  
Fromage ou dessert*

*Ou*

*Entrée menu gourmand,  
Plat menu terroir,  
Fromage ou dessert*

## Menu Gourmand 39.50 euros

Ou 43.50 euros fromage et dessert

*Ferrine de foie gras, gelée de poires au vin,  
salade de mâche aux herbes*

*Ou*

*Noix de St Jacques à la plancha sur sa purée de céleri,  
sauce betterave au fumet maison*

---

*Feuilleté de rognons et ris de veau à la moutarde à l'ancienne,  
assortiment de légumes*

*Ou*

*Brochette de gambas et ananas, sauce au lait de coco,  
raviole du Dauphiné, mini-légumes*

---

*Assiettes de fromages (à choisir à la carte en début de service)*

*Ou*

*Dessert (à choisir à la carte en début de service)*

## Menu Enfant 15 euros (- de 12 ans)

*Sirop*

---

*Petite entrée*

---

*Poisson ou viande garnie*

---

*Glace ou profiteroles*