



CARTE

À PARTAGER (Prix par personne)

Planche apéritive 9 €

Assortiment de charcuteries et de fromages locaux

ENTRÉES

Saumon Gravlax 9.5 €

Mousse citron-ciboulette

Le Pâté chaud d'Edmond Gache 9 €

Pâté chaud Porc-Champignons avec Sauce financière

Crème de Potimarron, mousse de champignon 8 €

Crème de Potimarron, Mousse de Champignon, Châtaigne

MENU ENFANTS

Arancino (accompagnement et sauce au choix)
ou 12 €

Pâtes bolognaise maison
2 boules de glace au choix

Nos fournisseurs locaux:

Pain: Le fournil du Mont Tournier (Saint Maurice), Viande: La ferme du champet (Avressieux), Légumes Bio: Les champs gourmands (Avressieux), Glaces: Le glacier de l'avalanche (Yenne), Fromages: La coopérative de la dent du chat (Yenne), Café: Cafés Lestra (Le Bouchage), Champignons: La maison des champignons (La Motte Servolex)

Ici tout est fait maison, même la bonne humeur !



CARTE

PLATS

- Les Pâtes Automnales (Végétarien)** 18 €
Penne, Crème de Butternut, Butternut rôtie, Noix
- Pot-au-feu** 23 €
Viandes de boeuf, Os à Moëlle, Légumes, Sauce Gribiche
- Saumon Gravlax, Tartare de Betterave-Agrumes** 22 €
Saumon, Agrumes, Betterave, Mousse citron-ciboulette, servie avec salade verte
- Entrecôte locale** 26 €
Entrecôte 280g, Sauce au bleu de Sassenage, Sauce Barbecue maison ou Sauce au miel, Accompagnement au choix
- Poitrine de porc confite au miel** 20 €
Poitrine de porc cuisson lente, Sauce au miel, Accompagnement au choix
- Filets de Lavaret, Riz pilaf au petits légumes** 24 €
Filets de Lavaret du Lac du Bourget, Sauce à la tomme de Yenne
- Le Pâté chaud d'Edmond Gache** 18 €
Pâté chaud, Sauce financière servi avec salade verte
- Tartiflette** 19 €
Pommes de terre, Lardons, Oignons, Crème, Reblochon servie avec salade verte

ACCOMPAGNEMENTS

- Pôelée de légumes de saison
- Frites maison
- Salade

Ici tout est fait maison, même la bonne humeur !