

CARTE

À PARTAGER (Prix par personne)

Planche apéritive

Assortiment de charcuteries et de fromages locaux

ENTRÉES

Saumon Gravlax

Mousse citron-ciboulette

Le Pâté chaud d'Edmond Gache

Pâté chaud Porc-Champignons avec Sauce financière

Crème de Potimarron, mousse de champignon

Crème de Potimarron, Mousse de Champignon, Châtaigne

MENU ENFANTS

Arancino (accompagnement et sauce au choix)

ou

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)

lci tout est fait maison, même la bonne humeur !

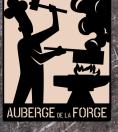
9€

9.5 €

9€

8€

12 €



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

lci tout est fait maison, même la bonne humeur!