



Menu de l'Auberge

Adulte : 35€ Entrée/Plat/Dessert - 29€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Enfant : 18€ Entrée/Plat/Dessert - 15€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Saint Marcellin Fermier JGP Rôti au Thym et Miel de Belledonne

Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruit de Saison et Pain Brioché (+5€)

Ceviche de Daurade au Kiwi et Baies de Timut, Quinoa aux Agrumes



Magret de Canard Rôti au Miel de Belledonne et Vinaigre Balsamique JGP,

Mousseline de Patate Douce aux Eclats de Noisettes, Sauce au Choucroute

*Pavé de Saumon au Beurre Nantais Vanillé, Fondue de Poireaux et Crèmeux de
Polenta*

Crème Brûlée aux Cèpes, Chips de Beaufort et Noix de Grenoble AOP



Profiteroles au Chocolat Dulce

Poire Rôtie aux Epices et Crumble de Sarazin

Tartelette aux Noix de Grenoble AOP

Carte

Tartiflette au Reblochon Fruitier AOP Adulte 18€ - Enfant 9€

Troziflette au Reblochon Fruitier AOP 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 - Mortadelle aux Pistaches TGP - 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 aux 3 Fromages (Beaufort de Savoie AOP - Gruyère Doux AOP et 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 - Mortadelle Pistachée TGP) - Jambon Cuit Supérieur - Jambon Sec Italien - Pickles) 7€ par Personne

Supplément salade : 2€