



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

*Foie Gras de Canard Français au Muscat, Chutney de Fruits de Saison et Pain au Potimarron
(+5€)*

Tataki de Thon aux Graines de Sésame et Algues Wakamé à l'Asiatique

Tatin Endives et Chèvre au Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné



Noix de Saint Jacques Snackées et Risotto, Sauce au Safran (+5€)

Mi-Cuit de Bœuf VBF, Carottes Glacées au Miel de Belledonne et Sauce Whisky

Risotto de Sarazin à la Crème d'Artichauts et Emietté de Feta



Profiteroles

Tartelette aux 2 Chocolats et Praliné Rose

Parfait Citron et Crumble de Sarazin



Carte

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

Crozziflette au Reblochon Fruitiier 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 AOP, Vin Blanc d'Ardèche TGP, Kirsch, Noix de Muscade) - 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 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 1 Personne : 2€

Boule de Glace : 2€

Dessert Menu de l'Auberge 8€

Panna Cotta (coulis variable) 6€

Mi-Cuit au Chocolat et Boule Vanille 7€