



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

Tartare de Bar Fraîche et Basilic, Quinoa et Sauce Vierge

Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruit de Saison et Pain Brioché (+4€)

Carpaccio de Tomates, Burrata, Pesto Roquette et Basilic et Eclats de Pistaches



Tataki de Thon, Riz Vinaigré Tiédi et Petits-Pois

*Marinade de Bœuf et Poulet à la Coriandre, Menthe et Citronnelle, Semoule au Cumin
et Haricots Verts Sauce Raz-El Hanout*

*Rigatonis à la Crème de Poivrons Rôtis et Parmesan, Emietté de Feta AOP et
Graines de Courge*



Profiteroles

Tartelette à la Myrtille

Tartare de Fraises, Pastèque et Pommes au Sirop de Menthe

Carte

Tartiflette au Reblochon Fruitier AOP (sur commande) Adulte 18€ - Enfant 9€

Troziflette au Reblochon Fruitier AOP (sur commande) 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 - Spianata Piccante - 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 au 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 - Spianata Piccante - Jambon Cuit Supérieur - Jambon Sec Italien - Pickles) 7€ par Personne

Supplément salade : 2€