

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

Velouté de Cèpes, Tuile de Beaufort et Eclats de Noisettes

Gravelax de Truite Murgat, Tagliatelles à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge

Tartare de Bœuf VBF à l'Asiatique



Mi-Cuit de Dos de Thon et Purée de Panais à la Vanille Sauce Maracuja

Filet Mignon Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, Mousseline de Patate

Douce, Sauce aux Cèpes de Crumble de Chorizo

Linguines à la Crème de Potimarron et Ail Rôti, Burrata et Graines de Courge



Profiteroles

Tartelette aux Noix du Dauphiné JGP

Gelée de Citron et Grenade, Ecume de Coco

Carte

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

Crozziflette 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€