



Menu de l'Auberge (soirs uniquement)

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, Semoule au Cumin et Haricots Verts

Sauce Raz-El Hanout

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



Profiteroles

Tartelette à la Myrtille

Tartare de Fraises, Pastèque et Pommes au Sirop de Menthe



Carte (midi uniquement)

Salade de l'Auberge (Salade, Tomates, Toasts au Bleu de Tarantaïse, Poire, Magret de Canard Fumé, Miel, et Noix de Grenoble AOP) Entrée : 12€ - Plat 20€

Poke Bowl (Riz Vinaigré, Concombre, Radis, Fèves Endamame, Marque, Carotte Râpée, Saumon Mariné au Soja et Huile de Sésame, Oignons Frits et Graines de sésame) Entrée : 12€ - Plat 20€

Focaccia Italienne (Focaccia au Miel, Mozzarella Râpée, Crème de Pesto, Jambon Sec Italien, Tomates Séchées, Burrata et Eclats de Pistache, Salade) Entrée : 12€ - Plat 20€

Burger : Pain Maison, Steak Haché Façon Bouchère, Chutney de Cerises, Fromage de Brebis, Lard Fumé, Salade, Tomate - Accompagné de Pommes de Terre Rôties aux Épices et Salade Verte Adulte 18€ - Enfant 9€

Filet Mignon Duroc Batallé en Cuisson Basse Température, Pommes de Terre Rissolées, Haricots Verts et Sauce aux 5 Baies Adulte 22€ - Enfant 11€

Spaghettis Alla Carbonara (Oeufs, Parmigiano Reggiano AOP, Pecorino, Guanciale, Poivre) Adulte 18€ - Enfant 9€

Desserts

Tartelette à la Myrtille 7,50€

Cheesecake au Coulis de Pastèque 7,50€

Dame Blanche (Glace Vanille, Coulis de Chocolat 72%, Chantilly) 7,50€

Pêche Melba (Glace Vanille, Pêche Pochée au Sirop Vanillé et Coulis de Framboises) 8,50€

Carte

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

Croziflette 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€