

MENU TERROIR



26.00 Euros

une entrée, un plat, fromage ou dessert

*Effiloché de paleron de bœuf Charolais aux herbes fraîches et moutarde à l'ancienne,
crème de concombre à la menthe et mesclun de jeunes pousses*

Pavé de lieu jaune cuit à l'unilatéral, purée de carotte à l'orange et pois maraichers

ou

*Ballotine de poulet fermier « Label Rouge » cœur crémeux jambon cru de Savoie, ricotta
et épinard. Emulsion jambon cru et tian de légumes*

Faisselle de vache de la ferme de Mabilly « St Michel de St Geoirs 38 »,

Sélection de fromages affinés de nos régions

Assiette de sorbets maison

Pavlova aux fruits rouges et sorbet fruits rouges maison

Prix net service compris, tva 10%, boissons non comprises