

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Panacotta au lait de chèvre, côtes de blettes & coulis vert, cédrat
Goat milk panacotta, Swiss chard ribs & green sauce, citron sauce

OU

Salade de choux marinée, truite gravlax, sauce hollandaise
Marinated cabbage salad, gravlax trout, hollandaise sauce

PLATS

Truite grillée à la grenobloise, épeautre & purée de carottes
Trout « grenobloise style », spelt, carrot puree

OU

Poitrine de cochon en cuisson longue, lentilles aux épices, ail des ours
Slow-cooked pork belly, spiced lentils, wild garlic, and rich brown jus

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés de la région.
Plate of 3 matured regional cheeses

DESSERTS

Riz au lait caramel
Caramel rice milk

OU

Gâteau des neiges de printemps : crème diplomate, coulis de framboise Maison.
Spring snow cake: diplomat cream, homemade raspberry coulis

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	33€
Assortiment de fromages	11€
La Totale (hors fromage)	66€

Semaines 12 & 13 / du 17/03 au 30/03

Prix TTC service compris. Nous consulter en cas d'allergies.

