



Nos Entrées

Oufs cocotte au foie gras, parfumé à la truffe

19€

salade et ses mouillettes

Ratatouille froide sur brioche feuilleté tiède,

crème émulsionné au basilique 17€


*salade verte, tomates, pignon de pin graine de tournesol
germes de poireaux et betterave, vinaigrette maison.*

Caillette aux herbes artisanale 18€

*Caillette entière servie tiède, tranché sur toasts
moutardés, salade verte, tomates, pignon de pin, graine de
tournesol germes de poireaux et betterave, vinaigrette
maison.*

Salade du Dauphiné 19€

*salade vertes, ravioles du grand goulet frits, lard, oeuf poché,
tomate, pignon de pin graine de tournesol germe de poireaux et
betteraves, vinaigrette maison.*





Nos Plats

*Fruite arc-en-ciel à chair rose
mangue et baie de Timur 28€
riz au beurre et aux amandes et ses légumes.*


*Pavé de cerf sauce morille 27€
Pommes de terre au four parfumées à la truffe,
légumes ou frites maison, salade.*

*Rognons de veau déglacé au balsamique,
ail persil 25€*

*Pommes de terre au four parfumées à la truffe,
légumes ou frites maison, salade.*

*Paleron de bœuf confit à la graisse de
canard 26€*

*Pommes de terre au four parfumé à la truffe,
légumes, ou frites maison, salade.*





Nos gratinés et pâtes

Gratiné de Ravioles du Dauphiné 26€

salade verte

Oreilles d'âne 24€

*épinards, crêpes salées, crème, ail, 3 fromages,
salade verte.*

Croûte Valaisanne 25€

*Tranche de pain frotté à l'ail imbibé de vin blanc gratiné au
four aux 3 fromages, Provelchon, crème et jambon cru,
salade verte*

Croziflette au Provelchon et girolle 27€

salade verte

*Agnolotti aux cèpes
crème et copeaux de parmesan 24€*





Spécialités de montagne

Raclette 30€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Fromage à raclette du Pra Long, plateau de charcuteries,
pommes de terre vapeur, salade verte

Fondue 30€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de trois fromages fondus au vin blanc ail et kirsch,
croûtons de pain, salade verte

Fondue royale 34€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de trois fromages fondus au vin blanc ail et kirsch ,
plateau de charcuteries, croûtons de pain, salade verte

Fondue aux morilles 32€, Truffe 36€


(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de trois fromages fondus au vin blanc, morilles ou
truffe, ail et kirsch, croûtons de pain, salade verte

Fondue royale aux morilles 36€, Truffe 40€

(2 personnes minimum, prix par personne)

Mélange de trois fromages fondus au vin blanc, morilles ou
truffe, ail et kirsch, plateau de charcuteries,
croûtons de pain, salade verte





Nos Desserts

*Fondant chocolat à froid
et crème anglaise 9€*

Crème brûlée 9€

Tarte aux myrtilles ou framboise 9€

Profiteroles à la glace noix 9€

Tiramisu 9€

Assiette de fromages (4 sortes) 11€

Café ou thé gourmand 12€

Digestif gourmand 16€

Coupe deux boules de glace 5€

Colonel 11€

Une boule citron 2cl de vodka

Coupe génépi 11€

Une boule de glace génépi 2cl de génépi





Nos menus

Menu enfant 14€

(-10 ans)

Un verre de sirop

ou

Verre de soda

Salade verte

ou

Salade de tomates

Oreilles d'âne

ou

Steak haché 150g, frites maison

ou

Filet de saumon riz et légumes

2 boules de glaces

ou

Fondant chocolat à froid

ou

Mini crêpes coulis chocolat noisette

Attention ne pas prendre de salade et ou de dessert ne change rien au prix merci :)





Nos menus

Menu à 28 €

Ratatouille froide sur brioche feuilleté tiède

ou

Demie caillette

Paleron confit, frites maison

ou

Rognons de veau

ou

Agnolotti aux cèpes

crème et copeaux de parmesan

Fondant chocolat à froid et sa crème anglaise

ou

crème brûlée

ou

Tiramisu





Nos menus

Menu à 42€

Petite entrée au choix

Plat, gratiné, pâtes ou pizza au choix

Assiette de fromages
(2 fromages)

Dessert au choix

Café gourmand sup 3€

Digestif gourmand sup 8€





Nos pizzas

Margarita 12€

base tomate mozzarella olives

Jambon fromage 14€

base tomate emmental jambon

Royal 15€

Base tomate jambon emmental champignons, œuf

4 fromages 15€

Base crème emmental mozzarella reblochon bleu

Caprine 15€

Base tomate mozzarella câpres thon

Chèvre miel 16€

Base tomate mozzarella chèvre miel

Végé 15€

Base tomate poivrons aubergines courgettes oignons

Ravioles 16€

Base crème mozzarella ravioles du Dauphiné

