

Menu Restaurant Bistronomique

Entrée Plat ou Plat Dessert 29.00€

Entrée Plat Dessert : 36.00€

Service compris / Prix TTC



Entrées

STARTERS

Miroir de foie gras au vin de
noix et croquant maraicher

*Mirror of foie gras with walnut
wine and crunchy
market garden*

Confit de légumes du
Grésivaudan et pleurotes de
l'Isère

*Vegetable confit from
Grésivaudan and oyster
mushrooms from Isère*

Ballotine de truite de l'Isère
et pétales fumées

*Ballotine of Isère trout and
smoked petals*

Plats

MAIN COURSES

Suprême de volaille fermière
au jus réduit et ail confit,
gratin dauphinois et
légumes de saison

*Farm poultry supreme with
candied juice and candied
garlic, dauphinois gratin and
seasonal vegetables*

Cœur de filet de truite de
l'Isère, sauce duglérée,
gratin dauphinois et
légumes du moment

*Heart of Isère trout fillet,
dugléré sauce, dauphinois
gratin and seasonal
vegetables*

Risotto aux pointes
d'asperges vertes montées
au bouillon de légumes,
vieux parmesan

*Risotto with green asparagus
tips mixed with vegetable
broth, old parmesan*

Desserts

DESSERTS

Baba carré à la Chartreuse
Verte

*Square baba with green
Chartreuse*

Tartelette multi fruits, crème
légère battue à la vanille de
Madagascar et son coulis
passion

*Multi-fruit pie, light whipped
cream with Madagascar vanilla
and passion fruit coulis*

Café gourmand :
Pic haute gouture, tartelette
à la praline, macaron
chartreuse

*Café gourmand :
(mixed of mignardises served
with coffee), chocolate lollipop,
pink praline pie, macaron*

Les Vins & Softs

WINE LIST AND SOFTS

Vin Rouges :
Château Barail : 20€
Gamay de Savoie : 25€
Crozes Hermitage : 33€

Vin Blancs :
Château Barail : 20€
Macon blanc : 25€
Chignin Bergeron : 33€

Eaux minérales Evian / Badoit 5€
café : 1.50€
Thé : 2.50€
Soft (coca, perrier, Ice Tea, Jus de
fruits) 3€