

# Carte Prix Nets

## Entrées froides

<i>Jambon cru de montagne et sa petite salade</i>	16
<i>Saumon fumé par nos soins dans notre cuisine</i>	18
<i>Foie gras de canard maison</i>	22
<i>Terrine de foie de volaille maison</i>	15
<i>Tartine montagnarde salade de saison</i>	12
<i>Terrine de homard aux petits légumes</i>	22
<i>Choix de l'ardoise</i>	18

## Entrées chaudes

<i>Ravioles du Dauphiné aux herbes</i>	15
<i>Potage de légumes</i>	09
<i>Escalope de foie gras poêlée</i>	
<i>Poire, confite au thé Earl gré</i>	24

## Poissons

<i>Le choix de l'ardoise</i>	21
------------------------------	----

## Viandes

<i>Tournedos aux morilles, gratin dauphinois</i>	32
<i>Tournedos poêlé tout simplement, gratin dauphinois</i>	24
<i>Filet de canette rôti à l'orange potimarron boulgour</i>	22
<i>Joues de bœuf confites au vin de Chatillon</i>	18
<i>Supreme de pintade farcie au foie gras, chou braisé ,jus truffé</i>	32
<i>cassolette de ris de veau aux morilles</i>	35

Toutes nos viandes sont d'origine : France

## Fromages

<i>Plateau de fromages affinés</i>	10
<i>Fromage blanc à la crème</i>	05

## Dessert

<i>Le choix de l'ardoise</i>	10
<i>Glace maison</i>	07