

Venez découvrir Nos Menus du printemps

A composer à partir du choix de la carte

Menu à 38 €

Petite mise en bouche. Entrée. plat . fromage ou dessert



Entrée + plat 26 €

Plat + dessert 26 €

Non servi le samedi soir et Dimanche midi

<i>La carte</i>	<i>tarif carte</i>
<u>Les Entrées</u>	
<i>Terrine de canard aux griottes</i>	15
<i>Salade de nouilles Chinoise aux herbes gambas rôti</i>	18
<i>Entrée à découvrir sur l'ardoise</i>	18
<u>Les plats</u>	
<i>Supreme de pintade fermière à l'ail des ours</i>	23
<i>Souris d'agneau confite au serpolet</i>	24
<i>Plat à découvrir sur l'ardoise</i>	22
<u>Et pour finir</u>	
<i>Notre plateau de fromages affinés</i>	12
<i>Fromage blanc à la crème ou coulis</i>	06
<i>Dessert de notre pâtissier</i>	12
<i>Glace /tarte maison</i>	08

Et tous les jours de la semaine du lundi au vendredi pour le déjeuner

le plat et dessert du jour maison à 17 €

Les incontournables du Chalet

*Terrine de foie gras maison,
Servi avec une salade de saison et sa brioche maison* 24

Potage de légumes de saison 10
Fait maison suivant les légumes du marché

Saumon fumé par nos soins, et son toast brioché 18

Jambon cru de pays, petite salade 16

Ravioles du Dauphiné aux herbes 17

Et bien sûr !!!

Nos tournedos

Aux morilles 34

Poêlé tout simplement 25