Menu « De L'Auberge »

38€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

30€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu Disponible du Mercredi Soir au Dimanche Midi
(Restaurant fermé les midis en semaine)

- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
- Croustillant d'Agneau de la Ferme À La Crécia & Figues
- Tartare de Haddock, Betterave à l'Aneth & Chantilly au Citron Yuzu
- (V) Velouté de Butternut, Éclat de Châtaigne & Copeaux de Bessia des Champs Derrière

- Magret de Canard Rôti, Jus au Foie Gras & Mousseline de Patates Douces
- Filet de Merlu (Selon Arrivage), Sauce Vin Blanc & Légumes de Saison
- (V) Poêlée de Girolles & Ravioles de la Maison Rambert, Gratinée au Bleu du Vercors Fermiers

- Assortiments de Fromages Fermier
- Crumble de Pommes Confites & Émulsion Coco-Estragon
- Macaron Noisette, Ganache Chocolat Noir, Caramel au Beurre Salé & Citron Vert
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)

Toutes nos Viandes sont Garantie d'Origine Française
Liste des Allergènes sur Demande