Menu « De L'Auberge »

37€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

29€ Entrée/plat ou Plat/Dessert

- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
- Tartare de Saumon Façon Thaï
- Chiffonnade de Jambon Serrano, Aïoli & Petit St-Marcellin Frais des « Champs Derrière »
- Nid de Pétoncles, Choux-Fleurs & Épeautre, Crème aux Épices Roëllinger

- Kig Ha Farz de Bœuf & Foie Gras
- Filet de Cabillaud Skreï (selon arrivage) Rôti, Huile D'Agrumes & Gingembre, Légumes de Saison
- Magret de Canard Rôti, Vinaigrette Pommes Vertes & Mousseline de Pommes de Terre

- Assortiments de Fromages Fermier
- Biscuit au Miel du Vercors, Crème Citron & Brisures de Meringues
- Poire Pochée au Génépi, Streusel aux Noix & Crème Glacée
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)

A La Carte

Foie Gras de Canard Français Mi cuit, Chutney de fruits de Saison & Pain d'Epices

(+ 6€ dans le menu de l'Auberge) 18€

Raclette Au Fromage Fermier Des Champs Derrière Avec Charcuterie & Pommes de Terres Nouvelles (Min 2 pers)

24€ Par Personnes

Fondue Savoyarde Maison (Min 2 pers)

21€ Par Personnes

Supp Charcuterie : 7€/Personnes

Gratin de Ravioles de la Maison Rambert : -Au Bleu du Vercors 19€

- A la Crème de Cèpes 22€

Prix à la Carte « Menu de l'Auberge »

Entrée : 14€
Plat : 20€
Dessert : 11€