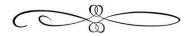
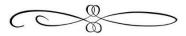
# Menu « De L'Auberge »

#### 37€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

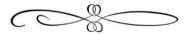
### 29€ Entrée/plat ou Plat/Dessert



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



- Kig Ha Farz de Boeuf & Foie Gras
- Fílet de Cabillaud Skreï (selon arrivage) Rôtí, Huíle D'Agrumes § Gingembre, Légumes de Saison
- Magret de Canard Rôtí, Vínaígrette Pommes Vertes & Mousselíne 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

Gratín 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€