



N O S F O R M U L E S :

Du midi et du Soir

- Plat Chaud au choix

- Salade (et tomates confites)

- Dessert au choix

(possibilité de remplacer le dessert par café ou digeo)

Nos variantes du *Gratin de Ravioles* : spécialité locale !

RAVIOLES ET SA CUISSE DE POULET FERMIER AUX MORILLES (*Plat/salade/dessert*).... 38 €

RAVIOLES AUX MORILLES (*Plat/salade/dessert*).....35 €
(Végétarien)

RAVIOLES ET SA CUISSE DE POULET FERMIER (*Plat/salade/dessert*)..... 35 €

LA TARTIBLEU (*Plat/salade/dessert*)..... 33 €

Tartibleu à la patate sautée, Bleu du Vercors AOP, crème et poitrine fumée

L'DIOT (*Plat/salade/dessert*) 34 €

Diot (150g), Butternut farci aux champignons avec patates sautées maisons

L'ASSIETTE BUCHERON (*Plat/salade/dessert*) 34 €

Verdure de saison, Butternut farci aux champignons, Bleu du Vercors AOP en tranche, jambon cuit à la truffe d'été et Fruit de saison

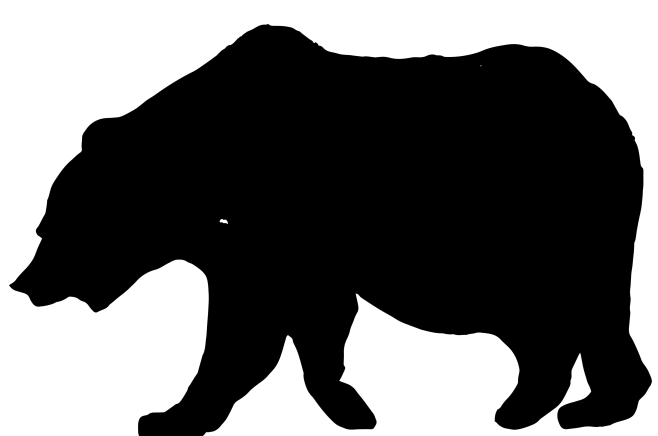


L'OURSON DU MIDI (<12 ans)

PLAT + Boisson au choix, puis Boule vanille et chocolat fondue ou compote

Gratin de Ravioles **ou**
Cuisse de Poulet fermier et frites Bio au four

18€





Spécialités de fromages

- En formule avec Dessert -

Uniquement en soirée

possible sur réservation pour le **déjeuner** également

LA RACLETTE 2 FROMAGES 2 personnes minimum (Plat/salade/dessert) 43 €/P

Raclette et Bleu du Vercors AOP (250g), jambon cuit à la truffe d'été, jambon cru serrano, Diot de Savoie en rondelle et rosette label rouge, Patates et salade

Option végétarienne possible: Butternut farci aux champignons

FORMULE ENFANT <12 ans (glace ou compote) + Flambeau 25 €



Les suppléments

supplément fromage OU charcuteries (200g).....8 €

supplément fromage ET charcuteries (200g X2)..... 12 €

FORMULE FONDUE SAVOYARDE (Plat/salade/dessert) 43 €/P

Fondue aux 4 fromages de Savoie et ses charcuteries (jambon cuit à la truffe d'été, jambon cru serrano, Diot de Savoie en rondelle et rosette label rouge) et Salade,

2 personnes minimum

Nous privilégions des produits Bio, Artisanaux et Label Rouge tout en favorisant des fournisseurs locaux ou régionaux !



L'OURSON DU SOIR (<12 ans)

PLAT, Boisson au choix, puis Boule vanille et chocolat fondue ou compote

Cuisse poulet fermier et frites fraîches au four **ou**
gratin de Ravioles + le flambeau du retour !

22€

