



BAR • RESTAURANT • GLACIER

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

CARTE

ENTRÉE

- Oeuf • champignons • parmesan** 18
œuf de poule bio, garniture forestière et émulsion de parmesan
- Topinambour • salsifis • truffe** 24
velouté de topinambour, salsifis rôtis et truffe noire
- Croque-monsieur • riquette** 22
pain de mie toasté, béchamel, jambon, Comté, riquette

PLAT

- Denti • betterave** 30
denti à la flamme, déclinaison de betterave
- Coquille • jambon • truffe** 28
coquillettes, jambon, Comté, béchamel et brisure de truffe noire
- Bœuf • pommes de terre • salade** 34
faux-filet, pommes grenailles, salade grillée, condiment aïoli

DESSERT

- Gâteau moelleux au chocolat** 14
- Coupe glacée agrumes • vermouth** 14
- Gros cookie minute • glace gianduja** 14

MENU

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

30

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

38

HORS BOISSON

ENTRÉE

Poireaux en vinaigrette, noix

PLAT

Volaille rôtie,
gratin dauphinois, jus à l'estragon

DESSERT

Tarte aux pommes,
glace 3 vanilles