

MENU PENSION*
(Adulte : entrée + plat + dessert)
(Enfant : entrée + plat ou plat + dessert)

LES ENTREES

Hors d'œuvre du moment

Hors d'oeuvre of the day

Déclinaison de charcuterie et pickles

Variation of cold meats and pickles

Velouté de courge Butternut, mousse à l'ortie sauvage et pain d'épice grillé

Butternut squash soup, wild nettle mousse and grilled gingerbread

Diots de Savoie en brioche, sauce rémoulade à l'ail des ours et roquette

Diots de Savoie in brioche, wild garlic remoulade sauce and arugula leaves

LES PLATS

Plat de résistance selon les produits de saison

Main course based on seasonal produce

Ravioles du Dauphiné gratinées et crème de champignons

Gratin Dauphiné ravioli with mushroom cream

Tartiflette : pommes de terre fumées, oignons – lardons et reblochon fondu

Tartiflette : smoked potatoes, onions – bacon and melted reblochon

Assiette végétarienne au gré de notre inspiration

Vegetarian plate according to our inspiration

LES FROMAGES et DESSERTS

Sélection de trois fromages

Selection of three cheeses

Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges

Country white cheese, red fruit coulis

Brownie chocolat-caramel, crème glacée vanille de Madagascar

Chocolate-caramel brownie, with Madagacar vanilla ice cream

Chantilly crème de marron, confit aux fruits rouges et meringue croquante

Chestnut cream chantilly, red fruit confit and crunchy meringue

Pâtisserie ou dessert du moment

Pastry or dessert of the moment