

Menu Montagne de la St Sylvestre

Mise en bouche

Bouchée aux écrevisses - Tarama maison et blinis - Toast saumon fumée d'Ecosse

Au choix

Fondue de nos montagnes

ou

Raclette St Sylvestre

- Fondue Savoyarde Tradition
- Ou Fondue Savoyarde aux Cèpes

- Fromage Raclette du Vercors
- et Fromage Raclette Fumé
- et Fromage Bleu du Vercors Aop
- et Fromage Morbier

Servi avec une planche de Charcuteries

Jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage
Tranche de cuissot de cerf fumé séché
Coppa di Parma I.G.P.
Saucisse de Morteau A.o.p. Tiède

- Jambon blanc au Torchon
- Magret de Canard fumé
- Saucisson Artisanal
- Andouille de vire Tradition

Pommes Vapeurs Amandine et nos condiments

La Salade

Mesclun de salade, tomates confites, poivrons et aubergines marinées, échalotes, petits croûtons maison, huile d'olive Biologique d'Italie

Ou

Salade d'endives, pommes douces, jambon blanc, allumettes de betteraves, œuf dur, petits croûtons maison, huile de noix régionale

Le Dessert

Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant spéculos
Ou Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet et liqueur de Chartreuse, chantilly
Ou Carpaccio d'ananas rôti au miel de châtaigne biologique, Sorbet mangue Maison

Sur Réservation

Tél : 04.76.95.11.99.

Prix du menu 65 €

Enfant -10 ans 29 €

