

Menu d'Automne



Entrées

Terrine de chevreuil Maison, cœur de trompettes de la mort, gelée de groseilles
Salade d'automne au jambon cru et fromage de st Marcellin en chausson
Soupe de châtaignes de nos montagnes Maison, et quelques croûtons
Li raïola « raviolis » faits Maison, à la Niçoise sauce chasseur

Viandes et volailles

Magret de canard au miel et aux fruits rouges d'automne
Daube de sanglier au vin, polenta aux olives
Petite caille farcie par le Chef au chou et raisins secs
Entrecôte sur le grill à la provençale ou aux poivres verts

Nos viandes sont accompagnées de légumes frais du jour

Desserts

Assiette de fromage
La traditionnelle tarte aux myrtilles
Tarte Tatin confite au pain d'épices
Crème brûlée à l'hysope de notre montagne
Pana-cotta aux fruits rouges

Menu à 26.00 € ttc
Taxe et service compris



*Tout est fait Maison avec des produits frais, de qualité et du terroir, élaboré par M.
Boulangier André*

Menu du Marché

Entrées

Terrine de pigeon au foie gras de canard Maison, compote d'oignon à la grenadine
Gnocchi de pomme de terre aux myrtilles Maison, dés de courge Butternut
Sauce aux girolles à la crème

Viandes et volailles

Petite caille farcie par le Chef, au chou
Côtes de veau aux girolles et à la crème

Fromage

Assiette de fromages aux herbes

Desserts

Pana-cota aux fruits rouges
Profiterole sauce chocolat, chantilly

Menu à 34.00 € ttc
Taxe et service compris



*Tout est fait Maison avec des produits frais, de qualité et du terroir, élaboré par le chef M.
Boulangier André et son fils Boulangier Florian*

Notre Carte d'Automne



Entrées Froides

Terrine de pigeon au foie gras de canard *Maison*, compote d'oignon à la grenadine.....20.00 €

Terrine de chevreuil *Maison*, cœur de trompettes de la mort, gelée de groseilles.....16.00 €

Salade d'Automne noix et jambon cru, croustillant de Saint Marcellin au four14.00 €

Assiette de jambon cru de Parme fumé par nos soins.....15.00 €

Entrées Chaudes

Soupe de châtaignes *Maison* de nos montagnes, petits croûtons et chips de bacon.....10.00 € V

Gnocchi de pommes de terre à la myrtille *Maison* et dés de courges rouges,
aux girolles à la crème.....14.00 € V

Raviolis faits *Maison*, sauce crémeuse aux cèpes.....17.00 €

Raviolis faits *Maison* sauce chasseur aux champignons et vin rouge.....12.00 €

Les Viandes et Volailles

Magret de canard au miel et aux fruits rouges d'automne.....20.00 €

Daube de sanglier, polenta aux olives.....15.00 €

Petite caille farcie par le chef, au chou.....15.00 €

Filet de bœuf poêlé, à la crème et aux girolles30.00 €

Steak haché ou beignet de poulet (enfant).....8.00 €

Sur le Grill

Filet de bœuf25.00 €

Entrecôte à la Provençale18.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes frais du jour



Les Spécialités Montagnardes pour 2 personnes

- Raclette de charcuterie varié, pommes de terre en robe des champs.....46.00 €
Fondue savoyarde aux cèpes, servie avec une salade verte.....44.00 € V
Fondue savoyarde nature, servie avec une salade verte.....40.00 € V
Tartiflette savoyarde au lard et au reblochon, petite salade.....15.00 € 1 pers

Les Entremets et Desserts faits Maison

- Assiette de fromages et verdure..... 10.00 €
La traditionnelle tarte aux myrtilles.....6.00 €
Tarte tatin du Chef au pain d'épices et boule de glace, chantilly.....10.00 €
Pana-cotta vanille et zestes de citron, aux fruits rouges.....9.00 €
La boule de glace au choix.....2.00 €

Relais d'Or



(Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, rhum-raisin, fruit de la passion,)

V = Végétarien

Toutes nos terrines, nos pâtes et nos desserts, sont conçus Maison.

Pour quelques amis réunis autour d'une table, nous pouvons vous préparer vos gâteaux d'anniversaire.

Pour une fête ou un autre événement un repas gastronomique peut vous être fait à votre convenance sur commande.

Si vous avez une allergie veuillez nous en faire part

Réservation conseillée au restaurant, merci

En semaine, fermeture le mardi et mercredi

