

LE TRIO

"Authenticité, convivialité, simplicité"

Tous nos plats sont préparés maison avec des produits soigneusement choisis.

LES ENTREES

Huîtres de Cancale n°2 selon arrivage

par 6 : 12€ / par 12 : 18€

Cuisses de grenouilles 14€

Pannées aux herbes de Provence et fries

Trio de foie gras 19€

Mi- cuit au piment d'Espelette- poêlé- ganache à la truffe

Escargots de Bourgogne au beurre persillé

par 6 : 12€ / par 12 : 18€

Œuf cocotte 14€

foie gras : 17€ / morilles : 16€ / truffe : 19€

Tartare de saumon aux agrumes 15€

Gratiné à l'oignon 12€

Lardons, pain grillé au fromage fondu

Velouté de courge 11€

Toast de poitrine et fromage râpé

Salade Paysanne 14€

Salade, tomates concassées, toast de chèvre, ravioles, miel et noix

Assiette de charcuterie à partager 19€

LES VIANDES

Accompagnées d'un gratin du chef, d'un écrasé de pomme de terre à la truffe et d'une salade mixte.

Tournedos grillé 29€

*filet de bœuf origine France « patur'Alpes » env 200g
façon Rossini – Sauce et escalope poêlée de foie gras : 5€
Sauce morilles : 4€ - Maître d'hôtel : 3€*

Côte de bœuf 97€ au kilo

Min 2 pers - origine France « patur'Alpes » Os à moelle, sauce morilles et foie gras

Entrecôte grillée 25€

Origine Piemontaise env 300g - Sauce morilles : 4€ - Maître d'hôtel : 3€

Côte de taureau 28€

Origine UE env 380g – Sauce morilles : 4€

Côtelettes d'agneau au thym 27€

Origine France

Souris d'agneau 28€

Origine France env 400g - Cuite à feu doux pendant 7 heures et grillée au four

Travers de porc 24€

Origine France « patur'Alpes » env 400g - Caramélisé au miel et sauce barbecue

Confit de canard 23€

Cuisse de canard du sud-ouest env 260g et sauce à l'orange

Os à moelle à partager 9€

LES POISSONS

Cuits en papillote, vin blanc et petits légumes accompagnés d'un gratin du chef, de pomme de terre et d'une salade verte.

Filet de dorade royale 25€

Truite saumonée entière 27€

LES SPECIALITES MONTAGNARDES

Fondue Suisse *Vacherin et gruyère AOP*

Min 2 pers. Accompagné de salade verte et de pain sec

La classique 23€/pers

Aux cèpes 25€/pers

Aux morilles 27€/pers

A la truffe 31€/pers

Boîte chaude des Alpes 24€

Fromage fondu accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade verte

Mont d'Or 26€/pers

Pour 2 pers. Accompagné de pomme de terre, charcuterie et salade verte

Tartiflette 21€

Reblochon AOP et salade mixte

LES FROMAGES

Trio de fromage des Hautes-Alpes 9€

LES DOUCEURS

8€

Tiramisu

Moelleux au chocolat

Crème brûlée

Crumble de fruits

Baba au Rhum

La pomme des Alpes

MENU DEGUSTATION DU TRIO

Coupe de champagne & Mise en bouche du chef

POUR COMMENCER

Trio de foie gras

Ou

Cuisses de grenouilles

Ou

Escargots

Ou

Œuf cocotte au choix

69€/PERS

POUR CONTINUER

Tournedos façon Rossini

Ou

Confit de canard à l'orange

Ou

Côtelettes d'agneau au thym

Ou

Papillote de poisson au choix

Pause Montagnarde

&

Trio de fromage des Alpes

UNE DOUCEUR

Dessert au choix

ET POUR FINIR

Mignardises & Instant fraîcheur