

# LE TRIO

"Authenticité, convivialité, simplicité"

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

## LES ENTRÉES FROIDES

**Huîtres (selon arrivage)**

*par 6 : 12€ / par 12 : 18€*

**Trio de foie gras 21€**

*Mi- cuit – poêlé - ganache à la truffe maison*

**Tartare de saumon aux agrumes 15€**

**Carpaccio de bœuf à la truffe 19€**

*Roquette, copeaux de truffes et parmesan*

**Salade Paysanne 14€**

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

**Assiette de charcuterie à partager 19€**

## LES ENTRÉES CHAUDES

**L'œuf cocotte et ses mouillettes 14€**

*au foie gras : 18€ / aux morilles : 17€ / à la truffe : 21€*

**Cuisses de grenouilles 14€**

*Pannées et fries aux herbes de Provence, graines de Wasabi et sauce chili*

**Escargots de Bourgogne au beurre persillé**

*par 6 : 12€ / par 12 : 18€*

**Gratinée à l'oignon 12€**

*Lardons, pain grillé au fromage fondu*

**La soupe du moment 11€**

**Pomme de terre à la truffe 19€**

« TVA et service compris »

## LES VIANDES GRILLÉES

### **Tournedos de bœuf 29€**

*Origine France « patur'Alpes » env 200g  
façon Rossini – Sauce et escalope de foie gras poêlée : 6€*

### **Côte de bœuf 97€ au kilo**

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

### **Tournedos de canard 27€**

*Origine France env 200g. Façon Rossini – Sauce et escalope de foie gras poêlée : 6€*

### **Côte de taureau de Camargue 28€**

*Origine France env 380g*

### **Pièce du boucher 24€**

*Selon arrivage*

### **Os à moelle à partager 11€**

*Choisissez votre sauce maison : - Morilles 5€ - Maître d'hôtel 3€ - Poivre 4€*

## LES VIANDES MIJOTÉES

### **Souris d'agneau de 7h 28€**

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

### **Travers de porc des Hautes-Alpes 24€**

*Origine France env 400g - Caramélisé au miel et sauce barbecue*

### **Confit de canard du sud-ouest 24€**

*Origine France env 260g - Sauce à l'orange*

*Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin du chef et  
d'un écrasé de pomme de terre à la truffe.*

## LES POISSONS

### **Filet de dorade royale 26€**

*Cuit en papillote au vin blanc, citron, badiane et petits légumes*

### **Filet de saumon 26€**

*Cuit en papillote, vin blanc, citron, tartare de tomate et câpres*

***Nos poissons sont accompagnés d'un gratin du chef et de pomme de terre Chérie***

## LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

### **Fondue Suisse** *Vacherin et gruyère AOP*

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

**Classique 24€/pers**

**Morilles 27€/pers**

**Truffe 35€/pers**

***Supplément charcuterie 9€***

### **Boîte chaude des Alpes 24€ - A la truffe sup 7€**

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

### **Tartiflette 22€ - A la truffe sup 7€**

*Reblochon AOP et salade mixte*

## FROMAGE

**Assiette de fromage à partager 11€**

## LES DOUCEURS 8,50€

**Tiramisu - A la truffe sup 4€**

**Fondant au chocolat - A la truffe sup 4€**

**Crème brûlée**

**Crumble de fruits**

**Baba au Rhum**

**La pomme des Alpes**

# **MENU MONTAGNARD A LA TRUFFE**

---

*Coupe de champagne & Mise en bouche du chef*

## **POUR COMMENCER**

*Carpaccio de bœuf à la truffe*

*Ou*

*Œuf cocotte à la truffe*

*Ou*

*Pomme de terre à la truffe*

## **POUR CONTINUER**

*Fondue à la truffe pour 2*

*Ou*

*Boîte chaude des Alpes truffe et magret de canard*

*Ou*

*Tartiflette à la truffe*

## **PAUSE MONTAGNARDE**

**69€/PERS**

## **DOUCEUR À LA TRUFFE**

**POUR FINIR** *Mignardises & Instant fraîcheur*