

# LE TRIO

"Authenticité, convivialité, simplicité"

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

## NOS ENTREES TRUFFEES

**L'œuf cocotte « Bio » à la truffe 19<sup>€50</sup>**

**Carpaccio de bœuf à la truffe 18<sup>€50</sup>**

*Roquette, copeaux de truffes et parmesan*

**Pomme de terre à la truffe 19<sup>€50</sup>**

## NOS ENTREES AU FOIE GRAS

**Trio de foie gras 23<sup>€</sup>**

*Mi- cuit- poêlé- crème brûlée & compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboise*

**L'œuf cocotte « Bio » au foie gras 18<sup>€50</sup>**

## ET AUSSI

**Escargots de Bourgogne au beurre persillé**

*par 6 : 12<sup>€</sup> / par 12 : 18<sup>€</sup>*

**L'œuf cocotte « Bio » aux morilles 18<sup>€50</sup>**

**Cuisses de grenouilles 15<sup>€50</sup>**

*Panées aux herbes de Provence et graines de Wasabi*

**Salade du chef 15<sup>€50</sup>**

*Salade verte, crudités, courgette marinée, toast de fromage,*

*Œuf pané et noix*

**Planche de charcuterie à partager 24<sup>€</sup>**

## LES VIANDES

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

### **Filet de boeuf 29€**

*filet de bœuf origine UE env 200g*

*façon Rossini – Sauce et escalope de foie gras poêlé : 7€*

*A la truffe : 8€*

### **Côte de bœuf 98€ au kilo**

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

### **Brochette d'onglet de bœuf 25€<sup>50</sup>**

*Origine UE env 180g*

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

*Origine UE env 380g*

### **Travers de porc des Hautes-Alpes 26€<sup>50</sup>**

*Origine France « patur'Alpes » env 400g*

### **Souris d'agneau de 7 heures au thym 29€**

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

### **Confit de canard 25€**

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

### **Os à moelle à partager 12€**

*Choisissez votre sauce maison : - Morilles 6€ - Maître d'hôtel 4€ - Foie gras 7€*

## LES POISSONS

*Accompagnés d'un gratin du chef, de pomme de terre et sauce tartare maison*

### **Filet de St-Pierre 29€**

*Sauce & accompagnement du chef*

### **Filet de saumon en papillote 27€**

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

## LES SPECIALITES MONTAGNARDES

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

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

*Supplément charcuterie 9<sup>€50</sup>*

**La classique 25<sup>€/pers</sup>**

**Aux morilles 28<sup>€/pers</sup>**

**A la truffe 36<sup>€/pers</sup>**

**Boîte chaude des Alpes 25<sup>€50</sup>**

**A la truffe 8<sup>€</sup>**

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

**Tartiflette 23<sup>€</sup>**

**Aux morilles 6<sup>€</sup>- A la truffe 8<sup>€</sup>**

*Reblochon AOP et salade verte*

## ASSIETTE DE FROMAGES DES ALPES 12<sup>€</sup>

## LES DOUCEURS

**9<sup>€</sup>**

**Tiramisu – A la truffe 5<sup>€</sup>**

**Moelleux au chocolat – A la truffe 5<sup>€</sup>**

**Crème brûlée flambée au Génépi**

**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 « Bio » à la truffe*

*Ou*

*Pomme de terre à la truffe*

## POUR CONTINUER

*Fondue à la truffe pour 2*

*Ou*

*Boîte chaude des Alpes à la truffe*

*Ou*

*Tartiflette à la truffe*

## PAUSE MONTAGNARDE

**72**€/PERS

## DOUCEUR À LA TRUFFE

POUR FINIR *Mignardises & Instant fraîcheur*