

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 22^{€50}

Pomme de terre à la truffe 21^{€50}

Crème de truffe et truffe fraîche

Carpaccio de bœuf à la truffe 21^{€50}

Roquette, copeaux de parmesan et truffe fraîche

NOS ENTREES AUX MORILLES

L'œuf cocotte « Bio » aux morilles 20^{€50}

Pomme de terre aux morilles 19^{€50}

ET AUSSI

Foie gras mi-cuit maison 22[€]

L'œuf cocotte « Bio » nature 14^{€50}

Supplément poitrine fumée 2^{€50}

Carpaccio de bœuf 16^{€50}

Roquette et copeaux de parmesan

Escargots de Bourgogne au beurre persillé

par 6 : 12[€] / par 12 : 18[€]

Salade du chef 16^{€50}

Salade verte, crudités, courgette marinée, chèvre pané, Œuf mollet, noix et crispy oignons

Planche de charcuterie à partager 24[€]

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin et de pomme de terre du chef.

Pièce du boucher

Selon arrivage

Côte de bœuf 98€ au kilo

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

Brochette d'onglet de bœuf 26^{€50}

Origine UE env 180g

Travers de porc des Hautes-Alpes 25^{€50}

Origine France « patur'Alpes » env 400g

Confit de canard 26^{€50}

Cuisse de canard du sud-ouest env 200g et sauce à l'orange

Choisissez votre sauce maison : - Morilles 8€ - Maître d'hôtel 4€ - Truffe 10€

LES POISSONS

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

Filet de St-Pierre 29€

Cuit au vin blanc 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^{€50}

La classique 29^{€/pers}

Aux morilles 36^{€/pers}

A la truffe 44^{€/pers}

Boîte chaude des Alpes 25^{€50}

A la truffe +10[€]

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

Tartiflette 23[€]

Aux morilles +8[€]- A la truffe +10[€]

Reblochon AOP et salade verte

ASSIETTE DE FROMAGES DES ALPES 12[€]

LES DOUCEURS

9^{€50}

Tiramisu

Moelleux au chocolat – A la truffe +10[€]

Crème brûlée flambée au Génépi

Baba au Rhum

Dessert du jour

MENU MONTAGNARD A LA TRUFFE

Kir royal & Mise en bouche du chef

POUR COMMENCER

Œuf cocotte « Bio » à la truffe

Ou

Pomme de terre à la truffe

Ou

Carpaccio de bœuf 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

92€/PERS

DOUCEUR TRUFFÉE

POUR FINIR *Mignardises & Instant fraîcheur*

« Hors boissons - TVA et service compris »