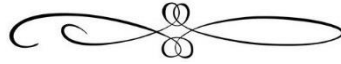


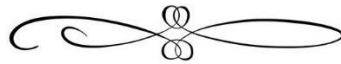
Menu « De L'Auberge »

36€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

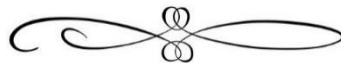
29€ Entrée/plat ou Plat/Dessert



- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
- Tartare de Saumon Bömlö, Fraîse, Radis Noir & Citron Yuzu
- Croustillant d'Agneau d'Alpes Fermier « A La Crécia » Aux Figues
- Mi-Cuit de Thon, Concassé de Tomates de la Drôme, & Tagliatelles de Courgettes



- Filet de Lieu Jaune (selon arrivage), Crème de St-Marcellin des « Champs Derrière », Légumes de Saison
- Magret de Canard Français, Jus au Cassis, Echalotes Confites & Carottes Braisées
- Faux-Filet Charolais, Poêlée de Gnocchis de la Maison Rambert aux Girolles & Crème de Foie-gras.



- Assortiments de Fromages Fermier
- Framboise, Biscuit Pistache & Mousse Vanille-Chocolat Blanc
- Religieuse au Citron Vert & Praliné
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)