


2108




MAÎTRE
RESTAURATEUR

SIGNAL


A partager To share

La Palette de Charcuterie italienne, fruits frais, noix de Grenoble et salade verte <i>Palette of Italian delicatessen, fresh fruits, walnuts and green salad</i>	20,00 €
La Palette de Fromages de montagne et sa salade verte  <i>Palette of Mountain cheese, fresh fruits, walnuts and green salad</i>	20,00 €
La Palette de Charcuterie italienne, Fromages de montagne, fruits frais, noix de Grenoble et salade verte <i>Palette of Italian delicatessen, selection of Mountain cheese, fresh fruits, walnuts and green salad</i>	22,00 €
L'assiette de Tapas <i>Tapas</i>	22,00 €

Entrées Starters

Le Velouté de Légumes du moment <i>Vegetables soup of the time</i> 	17,00 €
L'Effeillé de Haddock sur sa mousse de céleri et pomme granny smith <i>Smoked haddock, foam of celery, green apple</i>	19,50 €
Les Croquettes de Beaufort au coulis de tomates vertes et ses jeunes pousses en salade <i>Croquettes of Beaufort, coulis of green tomatoes, green salad</i>	17,50 €
Le Foie gras de canard en terrine et son chutney abricot potiron <i>Foie gras in terrine, chutney apricot pumpkin</i>	21,00 €

Plats Main courses

Le Burger ROSSINI avec foie gras poêlé <i>Burger with foie gras</i>	30,00 €
L'Épaule d'Agneau confite 6 heures aux olives noires et romarin, cocotte de légumes de saison <i>Lamb shank caramelised 6 hours with black olives and rosemary, vegetables</i>	29,00 €
Le Wok de légumes au sésame, noodles, sauce soja légèrement épicée 	28,00 €
Les Quenelles de Brochet du Rhône, queues d'Ecrevisses, sauce Nantua, légumes glacés <i>Pike quenelle, crawfish, nantua sauce, iced vegetables</i>	24,00 €
La Lasagne au Reblochon et Pancetta <i>Reblochon cheese and Pancetta Lasagna</i>	26,00 €



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Si vous êtes végétarien, intolérant ou allergique,
notre Chef adaptera la recette à votre convenance.
If you are vegetarian, intolérant or allergic, our chef will adapt the recipe at your convenience.

Menu des ETOILES

55,00€

Le Velouté de Légumes du moment ou *Vegetables soup of the time or*
Les Croquettes de Beaufort au coulis de tomates vertes et ses jeunes pousses en salade
Croquettes of Beaufort, coulis of green tomatos, green salad



La Fondue savoyarde à volonté élaborée avec les fromages du champion du Monde d'affinage et MOF, B. Mure
Ravaudservie avec de la charcuterie, pommes de terre et de la salade verte ou
Unlimited Cheese Fondue with Italian delicatessen, potatoes and green salad or
La Raclette à l'ancienne au fromage à volonté du champion du Monde d'affinage et MOF,
Bernard Mure-Ravaud servie avec de la charcuterie, des pommes de terre et de la salade verte
Un limited Raclette with Italian delicatessen, potatoes and green salad



La Tarte aux myrtilles de Pierre-Marie *Blueberry pie* ou or
Le Moelleux Gianduja au chocolat de Tanzanie *Gianduja cake with Tanzanie chocolate* ou or
La Crème brûlée à la Chartreuse verte *Crème brulée liquor of Alps Chartreuse*



Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Kids menu (until 12 years)

25,00€

Soda ou Sirop ou Jus de fruits *Soda or Sirup or Fruit juice*



Mini raclette ou Mini burger frites ou Nuggets frites
Mini raclette or Mini burger french fries or Nuggets french fries



Moelleux au chocolat ou Glace Haribo
Chocolate cake or Ice cream

Fromages Cheeses

L'Assiette de Fromages B. MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007,
mesclun aux noix 12,00 €

Selection of Cheeses from Bernard MURE-RAVAUD MOF, best cheese maker of the world 2007, green salad with walnuts

Le Saint-Marcellin B. MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007,
mesclun aux noix 9,00 €

Saint Marcellin matured by Bernard MURE-RAVAUD MOF, best cheese maker of the world 2007, green salad with walnuts

Desserts

La Pyramide comme une tarte au citron, biscuit amande et meringue 12,00 €

Lemon pie in a pyramid, almond biscuit and meringue

Le Moelleux Gianduja au chocolat de Tanzanie 12,00 €

Gianduja cake with Tanzania chocolate

La Crème brûlée à la Chartreuse verte 11,00 €

Crème brûlée liquor of Alps Chartreuse

La Tarte aux myrtilles de Pierre-Marie 11,00 €

Blueberry pie

Notre Café gourmand 13,00 €

Coffee with a selection of delicious delights