



Les entrées :

- Soupe, glacée courgette et son granité menthe et chèvre salades et crudités: **13.00€**
- Ravioles du Royans: au bleu de Sassenage ou crème épaisse et ciboulette: **13.00€**
- Le foie gras de canard fait à la maison, aïelles confites, gelée fruit de la passion, compoté d'échalotes à la grenadine : **21.00€**
- Assiette des Charcuteries, jambon de Savoie, speck Italien, viandes séchées des Alpes, Grison Suisse et ses crudités: **17.00€**
- Chèvre chaud fermier sur son nid de kadaïf, miel et noix: **15.00€**
- Terrine maison du moment: avec ses crudités "demandez au service : la tendance de l'instant..... **16.00€**
- Salade du biassu, croûtons, foie de volaille, pommes et crudités: **14.00€**
- Carpaccio épicé pignons de pins, câpres, crudités: **15.00€**