



## *Les truites de nos Viviers*

*Nos truites sont garnies de crozets Savoyards, et légumes frais, gratin Dauphinois.*

- *La Truite au bleu "sans fromage bleu..." 20.00€*

*Au bleu est un mode de cuisson dans un bouillon d'aromates qui les rends légèrement bleutées sous réserve bien sur qu'elles soient pêchées à l'instant*

- *La truite en papillote 21.00€*

*servie prête à déguster "hors de sa papillote" avec coriandre, citron, carotte basilic...*

- *Truite au amandes ou meunière 22.00€*

*"saisie" à feu doux à la plancha avec son beurre citronné*

- *Truite à la Grenobloise 23.00€*

*Saisie à feu doux, câpres, croûtons dès de citrons beurre*

*Si vous commandez directement une truite soyez patients "pêche et préparation prennent du temps"*

*Comptez environ 20 minutes*

*Nous cuisons les poissons à feu doux*

*Merci*