



Les truites de nos Viviers

Nos truites sont garnies de crozets savoyards, gratin dauphinois et légumes frais.

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

Au bleu est un mode de cuisson dans un bouillon d'aromates qui rend la truite légèrement bleutée, sous réserve bien sûr qu'elle soit pêchée à l'instant

- *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, dés 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