



## *Les entrées :*

- *Ravioles du Royans crème aux herbes ou bleu du Vercors: 14.00€*
- *Assiette de Charcuteries, jambon cru de Savoie, speck Italien, et viande des Grisons, beurre, reblochon, salade et crudités : 20.00€*
- *Foie gras de canards, gelée piment d'Espelette, oignon grenadine, confit d'ailles et brioche Maison: 20.00€*
- *Gravlax de saumon et sa crème à l'aneth, blinis Maison: 18.00€*
- *Velouté de butternut, chantilly à la châtaigne et chips de jambon cru: 14.00€*



- *Chèvre chaud fermier sur son nid de Kadaïf, tranche de pomme et sa touche de miel, salade et crudités : **18.00€***