



Planche apéro : charcuteries, beurre, oignons cornichons,
2 personnes : 13 euros ; 4 personnes 23 euros .

Les entrées :

- Chèvre chaud fermier sur son nid de Kadaif, pomme et sa touche de miel, salade et crudités: **19.00€**
- Ravioles du Royans crème ou bleu d'Auvergne: **15.00€**
- Assiette des Charcuteries, speck, viande des Grisons, jambon cru et saucissons de Savoie, beurre, reblochon, salade et crudités : **20.00€**

Prix Net



Les entrées :

- *Gravlax de saumon et cornichon russe, crème d'aneth, blinis maison, salade et crudités: **19.00€***
- *Velouté de butternut, chantilly de marron copeaux croquants de jambon cru **13.00€***
- *Terrine aux 3 viandes, compoté oignons balsamique: **16.00€***
- *Tartare de betteraves et fromage frais, truite fumée, noix sur son crumble **15.00€***

Prix Net