



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 aux herbes 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 :

- *Carpaccio de Boeuf, pignons de pins, parmesan, oignon rouge, salade et crudité. pommes de terre sautées Pesto ail des Ours basilic ou épicée façon thaï* **18.00€**
- *Gaspacho de courgette au curry, granité chèvre basilic*
15.00€
- *Salade fraîcheur, légumes pickles, mozzarella, fruits, salade et crudités:***16.00€**

Prix Net