

## Les Salades Estivales : Summer Salads

### **La GHP :**

19 €

*Gravelax de truite, Champignons de Paris, Tomate, Concombre, Olives, Salade GHP*

*Trout gravlax (cured trout), button mushrooms, Tomato, Cucumber, Olives and salad*

### **César Poulet :**

24 €

*Œuf dur, Tomate, Croutons, Parmesan, Poulet, Salade*

### **César Poulet**

*Hardboiled egg, Tomato, Crouton, Parmesan cheese, Chicken and salad*

### **Landaise à ma façon :**

26 €

*Magret de canard fumé, Foie Gras de canard, Noix, Haricots vert, Salade*

### **Landaise à ma façon**

*Smoked Duck breast, Foie gras, nuts, Green beans and salad*

## Menu Enfant Child Menu

*(Jusqu'à 12 ans) (Under 12 years)*

*(Entrée + Plat + dessert) = 20 €*

*(Starter + main dish + cream cheese or ice cream)*

*(Entrée ou Plat + dessert) = 16 €*

*(Starter or main dish + cream cheese or ice cream)*

**Ravioles du Royans à la crème**

*Royans' Ravioles*

Ou **Billes de melon au sucre**

*Or Melon balls with sugar*

**Filet de Truite du Dauphiné cuit meunière** *(environ 100 gr)*

*Local fillet of trout cooked meunière*

Ou **Petite pièce de bœuf (Français) poêlée** *(environ 80 gr)*

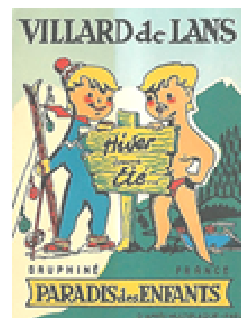
*Or Small roasted "entrecote" steak*

**Garniture : Gratin Dauphinois Ou Coquillettes au beurre**

*Served with Gratin Dauphinois or pasta shell*

**Faisselle de fromage blanc, Ou Coupe de glace 2 boules**

*Cream cheese Or Choice of two scoops of ice cream*



### Les Entrées :

Billes de melon et jambon cru de Montagne, Granité Amaretto	15 €
Carpaccio de bœuf à la Grenobloise	15 €
Ravioles du Royans aux queues d'écrevisses	18 €

### Les Viandes :

Suprême de volaille fermière sauce champêtre, Gratin Dauphinois	23 €
La Pièce de Charolais, beurre Maître d'Hôtel, Pommes Grenaille au sel de Guérande & Salade verte	29 €
Magret de canard du Sud-Ouest rôti sauce Champagne foie gras, Légumes de saison rôtis	29 €

### Les Poissons :

Pavé de truite de nos rivières aux fines herbes, Haricots Verts persillés	23 €
Filet d'omble chevalier du Dauphiné beurre café de Paris, Poêlée Méditerranéenne	30 €

### Les Fromages :

Duo de fromages de nos Alpagnes	13 €
Fromage blanc nature ou crème ou citron/miel	10 €

### Les Desserts :

Tarte Tatin	12 €
Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise noisette	13 €
Coupe de fruits du moment	13 €
La noix du Dauphiné comme un macaron	14 €

Glaces et sorbets élaborés par notre partenaire glacier Mövenpick

Glaces : Chocolat Suisse, Vanille, Café, Fraise, Pistache, Rhum-Raisin.

Sorbets : Framboise, Cassis, Citron, Passion-Mangue.

Les 3 boules. 10 € Les 2 boules. 7 €

*Nos viandes de bœuf et volaille sont Françaises.*