





Entrées :

Les poireaux de Prébois, mimosa d'œuf et sauce verte	12€
Pâté en croute du chef, veau, cochon, foie gras et touche de betterave confite	13€
Ravioles d'escargots de Tréminis, blettes et écume à l'Antésite	14€

Plats :

Gnocchis de pommes de terre à la tomme d'Oriol et oignons de Léo Zanardi	20€
Omble chevalier d'Isère, champignons de Roberto et sauce au poivre de Sichuan de Jérémie Bricka	24€
Chapon de chez Oddos, jus au foie gras, cèleri et truffes uncinatum de Cornillon	29€

Fromages :

Faisselle du GAEC du petit Oriol	6€
Assiette de Fromages sélectionnés par Romane	9€

Desserts :

Les pommes dans l'étable de Bernard	9€
Délice chocolaté, noix du Dauphiné et caramel beurre salé	9€

Ici les enfants mangent comme les adultes : les mêmes plats, préparés avec soin, simplement adaptés à leur appétit. *Moins de 12 ans*

Plat dessert	14€
--------------	-----

Notre suggestion de la semaine :

Plat du jour selon l'inspiration du chef	19€
--	-----

Servi le lundi, mardi et vendredi midi hors jours fériés



Starters :

Leeks from Prébois, Egg Mimosa and Green Sauce	12€
Chef's pâté en croûte with veal, pork, foie gras, and a touch of candied beetroot	13€
Tréminis snail ravioli with Swiss chard and Antésite foam	14€

Main Courses :

Potato gnocchi with Oriol tomme cheese and Leo Zanardi's onions	20€
Arctic char from Isère, Robert's mushrooms, and Sichuan pepper sauce by Jérémy Bricka	24€
Capon from Oddos, foie-gras jus, celery, and Cornillon uncinatum truffles	29€

Cheeses :

Fresh curd cheese from « Petit Oriol »	6€
Cheese plate selected by Romane	9€

Desserts :

The apples in Bernard's stable	9€
Chocolate delight with Dauphiné walnuts and salted-butter caramel	9€

Here, children eat like adults: the same dishes, prepared with care, simply adapted to their appetite.

Main course + Dessert (under 12 years old)	14€
--	-----

Chef's daily dish, according to inspiration	19€
---	-----

(Served on Monday, Tuesday, and Friday lunchtime, except on public holidays.)