



Entrées :

Les pois chiches du Trièves, chèvre du GAEC Chabuel et promenade en forêt	12€
Les endives de Mathieu, comme les préparaient nos grands-mères	13€
Les escargots de la ferme du Haut-Trièves et l'ail de Tréminis	14€

Plats :

Oeuf du Trièves pané, céleri-rave et truffes melanosporum de Cornillon	20€
Sandre en quenelle, poireaux braisés et sauce gourmande aux œufs de brochet	24€
Carré de bœuf sélectionné par la Maison Marcou et maïs de la ferme des Tinels	27€

Fromages :

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

Desserts :

Baba au rhum ambré d'Alpitude 45 et vanille de Madagascar	9€
Le miel d'Elodie, entre châtaigne et acacia	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€
<i>Servi le lundi, mardi et vendredi midi hors jours fériés</i>	

**Starters :**

Chickpeas from Trièves, goat cheese from Gaec Chabuel, and forest walks	12€
Mathieu's endives, prepared as our grandmothers used to make	13€
Snails from the Haut-Trièves farm and garlic from Tréminis	14€

Main Courses :

Breaded egg from Trièves, celeriac, and melanoporum truffles from Cornillon	20€
Pick-perch quenelle, braised leeks, and rich sauce with pike roe	24€
Beef rib selected by Maison Marcou with Tinels farm corn in various preparations	27€

Cheeses :

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

Desserts :

Baba with amber rum from Alpitude 45 and madagascar vanilla	9€
Elodie's honey, a harmony of chestnut and acacia	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.)