





Entrées :

Les courges de Prébois au couleur de l'automne	12€
Tartelette aux champignons de nos forêts et sabayon à la Roussette de Savoie	13€
Oeuf parfait fermier murçon, carvi et chèvre frais du GAEC Chabuel	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 Jérémy Bricka	24€
Canette du domaine de la rivière en deux cuissons, jus à la Mondeuse et chou rouge de Prébois	26€

Fromages :

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

Desserts :

Pommes des Hautes-Alpes acidulées et croquante	9€
Le chocolat dans les bois	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 :

The autumn-colored squashes of Prébois.	12€
Green beans from Prébois with rosat géranium and Piedmont hazelnuts	13€
Perfect farm egg, murçon sausage, caraway and goat cheese from GAEC Chabuel	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€
Duck from Domaine de la Rivière, prepared two ways, Mondeuse wine jus, and red cabbage from Prébois	26€

Cheeses :

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

Desserts :

Crunchy, tangy apples from the Hautes-Alpes	9€
The chocolate in the woods	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.)