

Nos suggestions du moment

ENTRÉES

TARTE FINE AU FOIE GRAS / 12,90 €

Pâte feuilletée, chutney de figues du jardin, escalope de foie gras poêlée et magret fumé **suppl. formule : 4,50 €**

TRUITE GRAVLAX / 8,90€

truite de l'Ardèche, crème marscarpone aux zestes de citron, brick croustillante et pickles de légumes

SALADE REBLOCHON PANÉ / 8,50 €

salade verte, crudités et beignets de Reblochon

PLATS

ANDOUILLETTE GRILLÉE / 17,50 €

Ferme de Venthon (100% plein air)
sauce moutarde au vin blanc et oignons
(avec pomme au four ou frites "maison")

FILET DE BAR / 23,50 €

(sauce vierge à la ciboulette, boulgour et légumes de saison **suppl. formule : 3,50 €**)

STEAK DE POIS CHICHE / 15,50 €

steak végétal à base de légumineuses, sauce tomate et céréales du moment (riz, boulgour, épautre...)

BURGER DES ARAVIS / 16,50 €

pain artisanal, steak haché de Charolais gratiné au Reblochon, lard, tomate, oignon, salade et frites "maison"

SUPRÊME DE VOLAILLE / 17,50 €

sauce aux champignons de nos forêts (cèpes, girolles...) et ses panisses

DESSERTS

PAIN PERDU CARAMÉLISÉ / 7,90€

- spécialité de la maison ! -

Pain perdu poêlé au beurre, crème anglaise "maison" et caramel au beurre salé

SOUPE DE FRUITS AU ROMARIN / 6,50€

salade de fruits de saison, jus infusé au romarin

VERRINE FRAMBOISE-CITRON / 7,90 €

verrine façon tarte au citron meringuée déstructurée aux framboises

PRUNE & CHOCOLAT BLANC / 7,90 €

Avec les prunes du jardin !

Crumble, compote de prune acidulée, ganache au chocolat blanc

POIRE GOURMANDE AU CHOCOLAT / 7,90 €

poires du jardin pochées et moelleux au chocolat au coeur légèrement fonfant

FORMULE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / 29,90 €



Auberge de Costaroches ALBERTVILLE