

# 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 mascarpone 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 Ventron (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"

### SUPRÈME 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  
destructurée aux fraimboises

### 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 Costaroche ALBERTVILLE