


# Les mets

Entrée - Plat - Dessert : 34 euros

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 42 euros

## Entrées

Terrine de lapin aux pistaches & fruits secs, bardée  
au jambon sec, variations autour de la betterave 10,00€

Velouté de potimarron et espuma de lait d'amande,  
châtaignes suées, croûtons, glace à la châtaigne  9,00€

Gravlax de truite version chartreuse  
& terrine de poireaux 10,00€

Oeuf parfait dans une déclinaison autour du panais  
(émulsion panais-café, purée et chips) 9,00€

## Desserts

Le chou craquelin pistache inspiration profiterole  
glace chartreuse et émulsion chartreuse 10,00€  
glace chocolat noir et émulsion chocolat noir

La pavlova aux agrumes 10,00€

Entremet passion, coco & mangue 10,00€

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) 9,00€  
vanille, chocolat, caramel, noix, marron  
framboise, citron, myrtille, abricot, poire, chartreuse

# Les mets

Entrée - Plat - Dessert : 34 euros


Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 42 euros

## Plats

Burger "Etang" : effiloché de canard pané, chutney  
d'oignons rouges, sauce tartare 20,00€  
& frites de patates douces

Blanquette 2.0 : pressé de veau confit, légumes  
d'hiver glacés, espuma de lait d'amande 21,00€

Fish & ravioles by La Buffe :  
filet de truite panée en tempura au citron, aioli d'ail 21,00€  
noir & gratin de ravioles aux poireaux

J'ai descendu dans mon jardin...  
légumes d'hiver glacés, espuma de lait d'amande,  18,00€  
tofu fumé snacké

Souris d'agneau confite 12 heures, jus aux cèpes,  
crème d'ail 22,00€  
& purée de pommes de terre aux cèpes

# Les mets

## Côté montagne

Tariflette & salade verte 18,00€

Menu Raclette (minimum 2 personnes)

Raclette servie avec :  
assortiment de charcuteries 30,00€/pers  
salade verte

& dessert au choix à la carte

## Fromages

Assortiment de fromages affinés du Vercors 9,00€