

# Menus demi-pension

à réserver au plus tard 1 semaine avant votre arrivée

Tarifs demi-pension : 42 euros/adulte/jour (pdj + diner) - 19 euros/enfant de - de 12 ans/jour (pdj + diner)

## LUNDI

Terrine de lapin aux pistaches et fruits secs bardée au jambon sec, variations autour de la betterave  
Crumble de cabillaud, petits légumes confits, émulsion de lait de coco  
Crème brûlée au chocolat

## \* \* MARDI

Comme chez Mamie : poireaux vinaigrette et oeuf mimosa  
Parmentier de canard & patate douce  
Duo de crémeux : chocolat et passion

## MERCREDI

Mousse de truite et crème ciboulette  
Blanquette 2.0 : effilochée de veau confit, légumes d'hiver glacés, espuma de lait d'amande  
Tarte citron revisitée en verrine

## JEUDI

Toast bleu de Sassenage AOP - poire, salade verte  
Mijoté de légumes de saison façon bourguignon - lentilles, betteraves, carottes et navet  
Le chou inspiration profiterole :  
émulsion chocolat noir & glace chocolat OU émulsion chartreuse et glace chartreuse

## VENDREDI

L'oeuf cocotte à l'huile de truffe  
Fish & ravioles by La Buffe :  
filet de truite panée en tempura au citron et aïoli d'ail noir & gratin de ravioles aux poireaux  
Pavlova aux agrumes

## \* \* SAMEDI

Velouté de potimarron et espuma de sariette  
Souris d'agneau de 12 heures, crème d'ail, jus aux cèpes & purée de pommes de terre aux cèpes  
Pomme confite, glace vanille, crumble de noix et caramel au beurre salé

## DIMANCHE

Salade dauphinoise sur un air de Picardie :  
endives, bleu de Sassenage AOP, noix, pickles d'oignons rouges et de radis boules  
Tartiflette & salade verte  
Le p'tit bocal de tiramisu