

NOS ENTRÉES

Pour accompagner votre apéritif à partager ou en entrée :

- * La Planche de Charcuterie d'exception : *Wagyu, Angus et Mangalica* 18
 - * Terrine des Alpagnes du Refuge, et des condiments 15
 - * Gyoza Maison de Homard (4 pièces), sauce Ponzu 26
 - ✓ Tartelette de Légumes de Saison 15
 - * Ceviche de Bar « Lubina Clásico », coriandre fraîche en entrée.....18
 - * L'œuf BIO poché aux lentilles vertes, jus aux Morilles et copeaux de Foie gras 23
- ✓ *Plats Végétariens*

NOS POISSONS

- * Saumon de grande qualité, et une émulsion citronnée 28
- * Ceviche de Bar « Lubina Clásico », coriandre fraîche en plat.....29
- * Cuisses de Grenouilles fraîches (ENV 300gr) en persillade 39

NOS VIANDES

- * Le Tigre qui Pleure mariné et taillé dans le Filet de Bœuf (France) 31
- * La traditionnelle Volaille de Bresse AOP à la crème et crêpes Parmentières 35
Sup Morilles +8€
- * Filet Mignon de Veau en cuisson douce « façon Rossini » 34
- * Pomme de Ris de Veau doré, jus légèrement fumé 36

Pièce entière à partager cuite à la Rôtisserie :

- * Le Carré d'Agneau fondant pour 2 pers 69

Les Garnitures au choix

- Salade Verdure
- Caponata Sicilienne de légumes du Soleil
- Fricassée de Champignons
- Purée au beurre de ferme
- Pommes Grenailles confites

Les Gratins du Refuge :

- De Blettes
- De Crozets de Savoie
- Dauphinois

L'ensemble des poissons et des viandes sont servis avec une garniture au choix

- * Pour les Enfants jusqu'à 12 ans nous pouvons vous proposer
Saumon de grande qualité ou Filet Mignon de Veau, une garniture au choix 16