

Menu / Carte

27 € au choix : entrée et plat ou plat et dessert

32 € au choix : entrée, plat et dessert

Entrées, à la carte 13 €

Saumon Gravlax terre et mer

Guacamole, orange, coriandre et tempura de cébette

Bruschetta de légumes grillés, caviar d'aubergines au curry doux

Huiles parfumées et herbes fraîches

Foie gras de canard, chutney de dattes et abricots secs à la fleur d'oranger

Moutarde violette et chips de pain de campagne

Salade de chèvre chaud et jambon de pays – **Le local**

Pommes des Alpes et vinaigrette framboise

La suggestion du jour

Découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

Plats, à la carte 18 €

Carré de porc rôti au miel de Baratier, crème d'ail des ours au gingembre

Churros de pommes de terre au piment d'Espelette

Dos de Cabillaud cuit sur peau, coppa du Champsaur

Pois gourmands et girolles de printemps

Risotto aux asperges et brisures de truffes

Tuile au parmesan et pesto de roquette

Carré et confit d'Agneau au romarin – **Le local**

Tatin de tomates confites, panisse aux olives

La suggestion du jour

A découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

Fromages & Desserts, à la carte 10 €

Déclinaison de fromages de nos régions, à l'ardoise

Tarte au citron et fruits rouges, au spéculoos

Le tout chocolat par Luc Eyriey, avec ou sans café

Crème brûlée à la vanille Bourbon, shot de Génépi

La coupe de glace 3 parfums

Charlotte au fromage blanc et à la myrtille – **Le local**

La suggestion du jour

A découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saisons

Menu Enfant

(-de 12ans), le prix du menu = l'âge de l'enfant

Entrée : Tomate mozzarella

Le Plat : Steak haché frites ou Pennes au Saumon

Dessert : Mousse au chocolat ou Glace au choix

Les portions sont adaptées à l'âge de l'enfant

Taxes et service compris, prix net TTC | Rates including tax, VAT and service

N'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la liste des allergènes.

f   in  mariages.net

Larobeyere

HÔTEL ★★★
RESTAURANT
SPA
La Robeyère