



Gîte & Auberge
en Chartreuse

" cuisine familiale garantie FAIT MAISON "

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux

Menu de l'Auberge

« Notre chef Thomas, vous propose chaque semaine une nouvelle idée »

Entrée : *selon la saison*

Plats : *Un plat cuisiné avec
son accompagnement de saison*

Fromages : *2 Fromages des Entremonts
(Tome, Bleu de Chartreuse ou Chèvre fermier)
ou
Faisselle fermière nature*

Dessert : *Dessert du jour ou 2 b. de glace*

2 plats = 14.50 €

3 plats = 16.50 €

4 plats = 18.50 €

Prix toutes taxes comprises – Service compris



Gîte & Auberge
en Chartreuse

" Cuisine authentique garantie FAIT MAISON "

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux

Menu « Herbe Tendre »

Printemps

Du vendredi soir au dimanche soir

Entrée :

Salade Estivale

Salade - Aubergine, poivron et courgette grillés – penne – jambon cru

Plats :

Gigot d'agneau braisé de Chartreuse

OU

Truite de St Christophe sur Guiers aux amandes

OU

Friture de Perchots du lac du Bourget

Plat accompagné de gratin dauphinois et haricots verts

Fromages :

Fromages des Entremonts

(Tome, Bleu de Chartreuse et Chèvre fermier)

OU

Faisselle fermière avec crème ou coulis de fruits rouges

Dessert :

Dessert maison au choix

Ou glace et sorbet « de l'artisan glacier » (3 boules)

2 plats = 20.00 €

3 plats = 24.00 €

4 plats = 26.00 €

Prix toutes taxes comprises – Service compris