



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*

*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 = 22.00 €**

**3 plats = 26.00 €**

**4 plats = 28.00 €**

*Prix toutes taxes comprises – Service compris*