



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 » Eté**

*Du vendredi soir au dimanche soir*

**Entrée :** *Melon et chiffonnade de jambon cru de Savoie*

**Plats :** *Filet de bœuf de Chartreuse*

*OU*

*Truite de St Christophe sur Guiers aux amandes*

*OU*

*Filet de Lavaret du lac du Bourget au beurre blanc (selon pêche)*

*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 » (2 boules, chantilly et coulis)*

**2 plats = 24.00 €**

**3 plats = 26.50 €**

**4 plats = 28.50 €**

*Prix toutes taxes comprises – Service compris*