



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 » - Automne

Du vendredi soir au dimanche soir

Entrée : *Velouté en croûte de Potirons et carottes*

Plats : *Filet de bœuf de Chartreuse aux morilles*

ou

Truite de St Christophe sur Guiers aux amandes

accompagné d'un crumble de choux et pain d'épices et ratatouille

Fromages : *Trio de fromages des Entremonts*

ou

Faisselle fermière avec crème et coulis de fruits rouges

Dessert : *Dessert maison*

(tarte myrtilles, gâteau au chocolat, ou idée du chef)

ou

coupe des Pères Chartreux

(3 boules chartreuse, 2 cl chartreuse, chantilly)

Entrée - Plat ou Plat - dessert = 26,00 €

Entrée - Plat - dessert = 29,50 €

Entrée - Plat - fromage - dessert = 32,00 €

Prix toutes taxes comprises – Service compris