



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 :

*Tomate farcie mozzarella, estival des Entremonts, basilic,  
jambon cru de Savoie et salade verte*

### Plats

*Filet de bœuf de Chartreuse sauce au poivre vert*

*ou*

*Filet de Lavaret du lac du Bourget et son espuma citroné*

*Plat accompagné de gratin dauphinois et poivrons marinés*

### Fromages

*Trio de fromages des Entremonts*

*ou*

*Faisselle fermière avec crème et coulis de fruits rouges*

### Dessert

*Dessert maison au choix*

*Ou glace et sorbet « de l'artisan glacier » (2 boules, chantilly et coulis*

Entrée - Plat ou Plat - dessert = 26.50 €

Entrée - Plat - dessert = 29.50 €

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

*Prix toutes taxes comprises – Service compris*

