

½ pension

«*Découverte*»

Tarifs

1 personne : 125 €

2 personnes : 161 €

Cake salé au St Marcellin et tomate tiède
Salt cake with St Marcellin and warm tomato

Ou

Mousseline de saumon, pesto de basilic
Salmon mousseline, pesto basil



Suprême de Volaille fermier, jus de cardamome
verte

Farmer Poultry Supreme, Green Cardamom Juice

Ou

Pièce du boucher grillée

Grilled butcher's room

Ou

Pavé d'Eglefin à l'huile vierge

Steak of Eglefin with virgin oil



Assiette fromagère
Plate of regional cheeses

Ou

Coupe de glace

Cup of Ice cream

½ pension

«*Des alpages*»

Tarifs

1 personne : 131 €

2 personnes : 171 €

Carpaccio de thon mariné à l'huile d'olive et citron

Carpaccio of tuna marinated in olive oil and lemon

Ou

Velouté de petit pois, ricotta et chorizo

Cream of pea, ricotta and chorizo soup



Burger des Trois Massifs

(Ketchup, chartreuse, mayonnaise et bleu de sassenage)

Ketchup, chartreuse, mayonnaise and sassenage blue cheese

Ou

Pavé de cabillaud en vapeur, pesto de basilic

Steamed cod steak with basil pesto



Tarte aux noix maison

Homemade walnut tart

Ou

Assortiment de Fromages affinés

Assortment of cheeses

½ pension

« Traditionnelle »

Tarifs

1 personne : 123 €

2 personnes : 157 €

L'entrée du jour

Starter of the day

Ou

Salade Villardienne

Villardien salad



Le poisson du jour

Fish of the day

Ou

La viande du jour

Meat of the day



Fromage blanc de campagne

French cottage cheese

Ou

Le dessert du jour

Dessert of the day

