

menu

du midi

Salades Gourmandes

Base salade verte, quinoa, crudités et légumes rôtis du moment.



Légumes et légumineuses bios issus de l'agriculture paysanne locale

Poulet rôti 16,50€

De la Ferme du Roc de L'Aigle à Ribiers (05), sauce yaourt tahini, noisettes torréfiées, fromage de Savoie

Chèvre fumé 16€

De la Ferme des Moulins à Arvieux (05), vinaigrette au miel d'acacia, noix, focaccia grillée

Pois chiches rôtis au Paprika 14,80€

Du GAEC Saint-Roch à Rambdaud (05), fruits frais, légumes en pickles, vinaigrette

Pâtes



Pâtes et légumes bios issus de l'agriculture paysanne locale

Lasagnes du moment 16,50€

Rigatoni (250g) 14,90€

De la Maison Beynet à Savournon (05), légumes rôtis du moment et crème fumée au four à braises

Rigatoni des Marmottons (150g) 9,50€

De la Maison Beynet à Savournon (05), Jambon blanc et fromage de Savoie

À partager



Légumes bios issus de l'agriculture paysanne locale

Tartinades du moment 9,80€

Servies avec une focaccia maison

Salade verte et crudités 4,50€

Coleslaw 4,20€

Salade de chou et carottes râpées à la mayonnaise

Desserts



Fruits bios issus de l'agriculture paysanne locale

Fromages de nos terroirs 8,10€

Pêche rôtie au four 6,50€

Confiture du Plantivore (05), crème chantilly à la liqueur d'hysope des Elixirs d'Isabelle (05) et noisettes torréfiées

Panacotta 6,10€

Lait de coco vanille et son coulis fruité du moment

Glace maison 5,50€

Au lait fermier de la ferme de Chagne à Risoul (05)