

La Planche Locale

Dégustation Haut Alpine - 17 €

Autour de la pomme de terre, du fromage
et de la charcuterie de montagne
(Jambon Cru, Tourtons, Ravioles, Fromages,
Salades, Tomate et Miel)
1 - 3 - 5 - 7

Pour les p'tits Anges - 15€

Boisson - Plat - Dessert - Cadeau
Parce que l'expérience commence tôt,
le choix comme les grands, adaptés aux enfants

Vos Formules

SALUCE - 24 €

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

MORGON - 29 €

Entrée - Plat

Fromage **ou** Dessert

Lou Pastre - 34 €

Entrée - Plat

Fromage **ET** Dessert

Notre Carte



Entrée - 8€

Velouté de Potimarron en trio
Crème fouettée au lard virtuel - Senteur des sous bois
- Emietté de marron confit
7 - 8

Salade de d'endives et de radis, à la crème de raifort,
effiloché de truite fumée de pays et gressins aux sésames
1 - 4 - 5 - 7 - 9 - 10 - 11

Tatin d'échalotes au vinaigre balsamique et gingembre,
œuf poché et sablé cacahuète
1 - 5 - 7 - 12

Plat - 18€

Pièce de Veau cuisson basse température,
crème de cèpes et superposition de pomme de terre en texture
3 - 7 - 12

Pavé de truite saumonée cuit sur peau, beurre blanc aux épices
d'Orient, risotto crémeux au Grana Padano et petit pois
4 - 7 - 12

Pièce de bœuf grillée sauce meurette,
pomme du coin en persillade
5 - 12

Fromages

Le petit frais nature ou au coulis - 4€

La ronde des fromages de pays et d'ailleurs au plateau - 7€

Dessert - 7€

Aumonière de crêpe, aux pommes rôties à la vanille des îles
crèmeux d'amandes façon frangipane.
1 - 3 - 7 - 8

Gâteau au chocolat noir mi-cuit, cœur fondant
au beurre de cacahuète et pointe de fleur de sel
1 - 5 - 7 - 8

Cheesecake au spéculos et crème végétale
confit de clémentines à la menthe
1 - 7 - 8

Café gourmand (supplément. 1€)

Producteurs et Artisans

Avec qui nous travaillons

Pain - Le fournil Savinois à Savines-le-Lac
Fruits et légumes - Nouvel Abeil à Briançon
Truite - La ferme Aquacole Faure à Châteauroux



L' Eden Lac Hôtel et Restaurant à Savines Le Lac