L'ardoise des Lodges

Nos Tapas à l'apéritif

Planche Terroir : Olivade, tartare de tomates confites croûtons grillés — 8 €

Pinsa « façon Flammekueche » au lard paysan — 10 €

Tempura de crevettes au Panko, sauce thaï — 10 €

Nos entrées

Velouté de potimarron, éclats et huile de noisette, quenelle de crème — 12 €

Œuf Parfait, poêlée de champignons, purée de panais, jus de viande — 14 €

Gravlax de saumon Bömlo, mousseline de betterave, pickles d'oignons — 16 €

Nos plats

Raviole du Dauphiné, bouillon de poule, copeaux de foie gras — 22 €

Joue de bœuf braisée au vin rouge, carottes caramélisées et champignons — 22 €

Filet de daurade royale snacké, sauce beurre blanc ciboulette, légumes d'automne — 24 €

Suggestion du moment — au cours

Nos fromages

Planchette de fromages, bouquet de salade — 10 €

Nos desserts

Carpaccio d'ananas sirop à la cardamome, sorbet citron vert — 10 €

Mille feuilles au praliné, poire pochée, éclats de noisettes caramélisées — 12 €

Moelleux au chocolat, glace au chocolat, coulis de fruits rouges — 12 €

Menu pour les enfants

Jusqu'à 12 ans - 15 €
Pour bien grandir : 1 plat, 1 dessert, 1 soft

Pour faire plaisir à maman
Fish and chips et légumes du moment

Pour me faire plaisir
Goujonnette de poulet, frites

Pour faire plaisir à tout le monde
Assiette de pâtes au jambon