

# LA GRANGE

RESTAURANT

## ENTREE

Planche de charcuteries	petite	7,00
( assortiments de charcuteries fines de qualité)	grande	15,00
Veloute de butternut au lait de coco et coriandre		6,00
Salade grenobloise		8,00
(noix,bleu, taost de tomme, lardons, oignons, oeuf)		7,00
Croustillant de tomme de montagne aux poires et noix		

## PLAT

Saute de cerf aux aïelles et cerfeuil tubereux		17,00
Gratinée de potimarron aux reblochon et cèpes		16,00
Souris d'agneau braisée aux aiguilles de pin sylvestre		19,00
Risotto aux poires et aux marrons		15,00
Pot au feu mathésin		16,00
Ragout de sanglier aux cèpes		17,00
Planche gourmande		21,00
Fondue savoyarde ou chartrousine		21 par pers
raclette brezain/ entremont/chevre		23 par pers

## DESSERT

Tarte myrtille		6,50
cheese cake pomme caramel		6,50
mousse chocolat au lait caramel beurre sale		5,50
le grenoblois cafe		6,00
Tiramisu		6,00
fromage blanc myrtilles genepi		5,00