

# LE FESTIVAL

## Le buffet des entrées

Assortiment de crudités, charcuteries, salade composée, soupe froide, produits de la mer.

18€

## Les planches à partager pour 1 à 2 pers. \*

16 €

Charcuterie

Assortiments de charcuterie /speck, jambon truffé et rosette de Lyon

*Charcuterie platter*

Fromages de Savoie

Beaufort, Tomme de Saint Ours et Abondance

*Alpine cheese platter*

Planche Mixte des Dromonts

*Charcuterie and cheese platter*

## Les plats chauds

La suggestion du jour

16 €

Ravioles du Dauphiné IGP à la crème de morilles, salade verte

21€

Saumon roti à l'unilatérale, sauce hollandaise.

23 €

Riz noir et poêlée de légumes verts

Filet de Perche du lac meunière, pommes vapeur

27 €

Burger au fromage du pays, pommes allumettes

24 €

Cote de cochon de montagne, écrasé de pomme de terre

23 €

## Les spécialités

Fondue, plateau de charcuterie, pommes en robe des champs

34 €

Fondue royale à la truffe, plateau de charcuterie, pommes en robe des champs

38 €

Boîte chaude Moelleux du Revard, pommes en robe des champs.

24 €

## Le buffet des desserts

16 €