

ENTRÉES

Le foie gras	18.00
Foie gras mi-cuit, condiment agrumes, brioche feuilletée	
Le crabe	15.00
En croustillant, guacamole d'avocat et citron caviar	
La tomate	12.00
En déclinaison, gel d'eau de tomate, olives Taggiashe, condiment pesto	
Le veau vittelo Tonnato	13.00
Fine tranche, condiment grenobloise, sauce au thon	

PLATS

Le cochon	21.00
Poitrine confite 8 heures, condiment persil, mille-feuille de pommes de terre Agria	
Le thon	26.00
En pavé mi-cuit au sésame, mini betteraves glacées	
Le rouget	22.00
Filet juste saisi, petit pois à la française	
L'agneau	32.00
Selle farcie, oignons, cébettes, purée de courgettes au basilic et mini courgettes rôties	

LA SUGGESTION DU CHEF (pour 2 personnes)
La côte de boeuf, frites fraîches maison, béarnaise

85.00

Le bar Meunière, purée de pommes de terre maison, sucrine rôtie

64.00

DESSERTS

Assiette de fromage	08.00
Confiture maison, jeunes pousses	
Le Baba-au-Rhum à la cerise	10.00
Baba classique, la cerise du Domaine sous toutes ses formes	
Le chocolat - café	10.00
Entremet feuillantine au café, glaçage chocolat, glace au chocolat	
L'abricot	11.00
Juste mariné, mousse au romarin, sorbet abricot, gel d'abricot	
La myrtille-citron	12.00
Entremet, sablé à la pistache, myrtilles fraîches et citron caviar	

MENU 38.00

La tomate en déclinaison, gel d'eau de tomates, condiment pesto

OU

Le veau Vitello Tonnato en fine tranche, condiment grenobloise, sauce au thon

Le cochon, poitrine confite 8 heures, condiment persil

OU

Le rouget en filet juste saisi, petits pois à la française

Dessert au choix

MENU 50.00

Le foie gras mi-cuit, condiment agrumes, brioche feuilletée

OU

Le crabe en croustillant, guacamole d'avocat et citron caviar

+2.50€

L'agneau en selle farcie, oignons, cébettes, purée de courgettes au basilic et mini courgettes rôties

+5.00€

OU

Le thon en pavé mi-cuit au sésame, mini betteraves glacées

Dessert au choix

MENU ENFANT 12.90 (- de 12 ans)

Pièce du boucher, frites fraîches maison

OU

Filet de poisson, petits légumes

Dessert selon l'inspiration du pâtissier

Le restaurant La Grange aux Ormes vous accueille aussi pour l'organisation de vos prestations privées et professionnelles. Contactez notre service commercial pour obtenir votre devis personnalisé.

Prix nets en euros
Le chef et son équipe ont la capacité de s'adapter pour tout régime particulier (végétariens, allergies...) Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent nous faire défaut.
La Liste des Allergènes est disponible sur simple demande auprès de nos Collaborateurs
Une suggestion, une remarque ? info@grange-aux-ormes.com
À défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours ouvrés vous pouvez saisir le médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site www.mtv.travel