

# LA BRASSERIE D'HIVER DE L'ABBAYE

## LES ENTRÉES

Le saumon fumé maison, légumes d'hiver et chermoula <i>Home-made smoked salmon, winter vegetables and chermoula</i>	17€
L'œuf bio poché, champignons de Savoie, noix et beaufort <i>Poached organic egg, mushrooms from Savoie, walnuts and beaufort</i>	16€
Le foie gras de canard français à la chartreuse en terrine, pomme Granny <i>French duck foie gras with chartreuse, green apple</i>	18€

## LES PLATS

Le filet de poisson du jour façon Grenobloise, pommes purée <i>Fillet of fish of the day, mashed potatoe with olive oil</i>	29€
Le suprême de volaille rôti, déclinaison de panais <i>Chicken breast fillet, parnsip variation</i>	28€
Le risotto noir vénéré aux légumes et herbes de saison <i>Vénééré black risotto with vegetables and herbs of the season</i>	26€

## LES SUCRÉS

Le cheesecake aux agrumes et crumble aux amandes <i>Cheesecake with citrus fruits and crumble with almonds</i>	10€
Le baba au rhum et crème chantilly à la vanille <i>Rum baba, Chantilly cream with vanilla</i>	10€
Le fondant au chocolat et sorbet passion <i>Chocolate mousse pastry and passion fruit sorbet</i>	9€

NOTRE FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €  
STARTER + MAIN COURSE + SWEET

Cette carte est servie du lundi au vendredi  
De 12h00 à 13h30

TVA 10% - SERVICE COMPRIS