

# ½ pension

## « Traditionnelle »

### Tarifs

1 personne : 102 €

2 personnes : 144 €

L'entrée du jour

*Starter of the day*

Ou

Croquant au bleu de Sassenage

*Crunchy with blue cheese of Sassenage*



Le poisson du jour

*Fish of the day*

Ou

La viande du jour

*Meat of the day*



Fromage blanc de campagne

*French cottage cheese*

Ou

Le dessert du jour

*Dessert of the day*



# ½ pension

## « Découverte »

### Tarifs

1 personne : 106 €

2 personnes : 154 €

Salade de chèvre aux graines de sésame noir

*Goat cheese salad on toast with black sesame seeds*

Ou

Terrine campagnarde maison

*Homemade poultry liver terrine*



Filet de maquereau à la tapenade

*Steam cooking mackerel fillet with tapenade*

Ou

Filet mignon rôti aux épices du trappeur

*Roast pork filet mignon with spices of trapper*

Ou

Pavé de rumsteak grillé au sel

*Grilled rump steak pavement with salt*



Assiette fromagère

*Plate of regional cheeses*

Ou

Coupe de glace

*Cup of Ice cream*



# ½ pension

## « Des alpages »

### Tarifs

1 personne : 113 €

2 personnes : 166 €

Salade César

(Blanc de volaille et croutons grillés)

*Caesar Salad with grilled chicken breast and croutons*

Ou

Velouté glacé au gingembre

*Iced ginger cream soup*



Burger au reblochon et sa sauce curry, miel et  
mayonnaise

(Reblochon, poitrine de porc)

*Burger with Reblochon, bacon and honey, curry and  
mayonnaise sauce*

Ou

Filet de plie à la crème de cardamome

*Plaice fillet with true cardamom cream*



Le dessert des Trois Massifs

*The Three Massif dessert*

Ou

Assortiment de Fromages affinés

*Assortment of cheeses*

