

A partager... ou en solo !

Oeufs mayo à la truffe	7
Velouté aux cèpes	9
ravioles du Dauphiné pochées	
Saint Marcellin rôti	10
miel & toasts	
Saumon fumé par nos soins	13
condiments aux agrumes	
Foie gras de canard	14
chutney de courge	
Charcuteries de pays	19
jambon blanc truffé, jambon cru, rosette & coppa	

Salades

La César	19
avec du poulet croustillant !	
Périgourdine	19
gésiers de canard, pommes grenailles & foie gras	

Poissons

Thon à la plancha	22
sauce vierge aux agrumes	
Poulpe grillé jus corsé	24

Viandes

Burger PoMo	20
boeuf, fromage à raclette, oignons & lard grillé	
Tartare de boeuf	22
Onglet de boeuf grillé	22
sauce au poivre vert	
Planche chaude	22
reblochon rôti, pommes grenailles & charcuteries de pays	
Souris d'agneau jus à l'ail	26
Cocotte de ris de veau & rognons	26
sauce morilles & foie gras poêlé	

Plat du jour

19

Pâtes & Végé

Le végété	16
potimarron rôti, purée de butternut, champignons persillés & châtaignes grillées	
Tortiglionis au Bleu de Sassenage	16
noix & jambon de pays	
Velouté aux cèpes	17
ravioles du Dauphiné pochées	
Ravioles du Dauphiné aux morilles	24
foie gras poêlé	

Table à raclette

Selon disponibilité, réservation conseillée

Formule raclette	26
assortiment de fromages & charcuteries, pommes grenailles & salade	

Desserts

Fromage blanc sucre ou crème ou confiture de myrtilles	6
Assiette de fromages	10
Café ou thé gourmand	8
Pâtisseries du moment	10
Coupe glacée PoMo vanille, marron, crème de marron & chantilly	10

Glaces artisanales

Vanille, chocolat, café, pistache, noisette, framboise, fraise, citron, passion, cassis, marron, Chartreuse, Génépi

La boule	3
-----------------	----------