

À partager...

Ravioles du Dauphiné frits	6
Rillettes de saumon	9
toasts grillés	
Saint Marcellin truffé rôti	12
Charcuteries de pays	19

Entrées

Velouté de butternut	8
châtaignes grillées & persillade	
Oeufs mayo à la truffe	9
Escargots persillés	10/18
6 ou 12 pièces	
Assiette de saumon fumé	12
condiments aux agrumes	
Foie gras de canard	14
chutney de figues	

Salades

César	19
avec du poulet croustillant !	
Dauphinoise	20
Saint Marcellin pané, jambon cru, ravioles du Dauphiné frits & noix	

Pâtes

Ravioles du Dauphiné	20
sauce morilles	
Linguines aux gambas	22
bisque de crustacés	

Poissons

Filet de bar	24
sauce champagne	
Poulpe grillé	26
persillade & éclats de noisettes	

Végé

Potimarron rôti	19
purée de butternut, châtaignes, champignons & persillade	

Plat du jour

19

Viandes

Civet de cerf	20
Tartare de boeuf	22
Planche chaude	22
Saint Marcellin truffé rôti, pommes grenailles & charcuteries	
Onglet de boeuf 200g	24
sauce poivre vert	
Burger PoMo	24
bun, compotée figues & oignons, steak haché & escalope de foie gras pôlée	
Feuilleté de rognons	26
& ris de veau sauce morilles	

Table à raclette

Formule raclette	28
assortiment de fromages & charcuteries, pommes grenailles & salade	

Desserts

Fromage blanc sucre ou crème	6
ou confiture de myrtilles	
Assiette de fromages	10
Café gourmand	10
Salade de fruits frais sorbet	10
Pâtisserie du moment	11

Glaces artisanales

Coupe glacée PoMo	10
glaces vanille, noix & marron, crème de marron, noix & chantilly	
Parfums	
vanille, chocolat, café, caramel, framboise, citron, passion, Chartreuse, rhum-raisin, cassis, menthe-chocolat, marron, noix	
La boule	3