

CARTE DES SAVEURS: Les plats complets

Les spécialités Locales

- ✓ **La tartine d'Eloïse:** 11,50 €
pain de campagne, fromage de chèvre local sur un lit de confit de figues, accompagnée de jambon cru et salade verte aux olives
- ✓ **La tartine estivale meringuée:** 11,50 €
pain de campagne, crème de poivron au mascarpone, surmontée d'une meringue au Bleu de Bonneval, accompagnée de jambon cru et roquette aux noix
- ✓ **L'omelette de La Bâtisse:** 9,80 €
œufs bio, crème, lardons, pommes de terre, Beaufort de l'alpage du Vallon
- ✓ **La salade Greffine** 12,50 €
salade verte, Tomme de Brebis de Bessans, frais de brebis pané avec une chapelure aux noisettes, œuf bio au plat, tomates cerise, herbes fraîches
- ✓ **Les ravioles aux saveurs des prés** 13,50 €
Ravioles du Dauphiné, poêlée de pousses d'épinard, champignons du moment et pignons de pin, accompagnées d'une sauce à la truffe

Les spécialités nordiques

- ✓ **L'assiette sild, spécialité danoise :** 12,50 €
salades de pommes de terre aux herbes, de betteraves rouges aux airelles, de concombre mariné à l'aneth, accompagnée d'une verrine de rillettes de harengs et de tranches de pain nordique
- ✓ **L'assiette Gravlax, spécialité norvégienne :** 14,50 €
tranches de saumon Gravlax maison, accompagnée de pommes de terre tièdes, de sa sauce norvégienne et de salade verte
- ✓ **Le rödingrulle, spécialité suédoise** 19,50 €
pavé d'omble chevalier aux oignons rouges glacés et beurre de pistache, accompagné de roquette et pommes de terre tièdes