

CARTE

Entrées

Soupe de courge red curry à la moule de Bouchot.....	10,00 €
Terrine de Gibier à plumes, vinaigrette de moutarde au goût de raisin.....	12,00 €
Brioche de Haddock fumé et pomme de terre.....	14,00 €
Pigeon rosé, sa cuisse confite, crème de panais.....	16,00 €
Poêlée de Saint-Jacques, Choux fleur, sauce verte.....	16,00 €
Terrine de Foie gras de canard, Compotée de Mirabelles du Domaine.....	18,00 €

Poissons

Dos de Cabillaud, Ecrasé de brocoli aux amandes, Galette au chorizo.....	22,00 €
Filet d'omble chevalier de chez Murgat, Risotto à la courge Butternut et son crémeux.....	24,00 €
Poêlée de Gambas, Légumes du moment.....	26,00 €
Poêlée de Saint-Jacques, choux fleur, sauce verte.....	28,00 €

Toutes allergies doivent être déclarées en début de repas

CARTE

Viandes

Foie de veau rosé, tombée de pousse d'épinard, Gratin de pomme de terre cèpes.....	24,00 €
Suprême de faisan, Hachi au boudin noir, Carottes et marrons.....	26,00 €
Filet de Bœuf façon pot au feu, crème de raifort.....	29,00 €
Filet de Bœuf, escalope de Foie gras, légumes du moment.....	34,00 €

Fromages

Fromage du mois **7,00 €** Assiette de fromage **8,00 €** Terrine de fromage **9,00 €**

Desserts

Glaces et sorbets.....	9,00 €
Entremet deux chocolats Valrhona, Condiments exotiques.....	10,00 €
Barrette coco, ganache vanille et glace noix de coco.....	11,00 €
Pomme et poire en deux cuissons, sablé aux fruits secs, sauce toffee.....	12,00 €
Croquant meringue, crémeux agrume et suprême frais.....	14,00 €
Tartare fruits exotiques crémeux inspiration passion, Sorbet crème fraîche d'Isigny.....	15,00 €

Toutes allergies doivent être déclarées en début de repas

MENU TRADITION à 31 €

Soupe de courge red curry à la moule de Bouchot

Ou

Terrine de gibier à plumes, vinaigrette de moutarde au moût de raisin



Foie de Veau rosé, Tombée de pousse d'épinard,
Gratin de pomme de terre cèpes

Ou

Dos de cabillaud, écrasé de brocoli aux amandes,
Galette au chorizo



Entremet deux chocolats Valrhona, condiments exotiques

Ou

Barrette coco, ganache vanille et glace noix de coco

Supplément fromage à 5€

Toutes allergies doivent être déclarées en début de repas

MENU COLOMBIERE à 44 €

Mise en bouche



Pigeon rosé, sa cuisse confite, crème de panais

Ou

Brioche de Haddock fumé et pomme de terre



Filet d'omble chevalier de chez Murgat,
Risotto à la courge Butternut et son crémeux

Ou

Suprême de faisan, Hachi au boudin noir,
Carottes et marrons



Pomme et poire en deux cuissons,
Sablé aux fruits secs, sauce toffee

Ou

Croquant meringue, crémeux agrume et suprême frais

Supplément fromage à 5€

Toutes allergies doivent être déclarées en début de repas

LE DOMAINE DE LA COLOMBIERE ***

45 Montée des Remparts - 38270 MOISSIEU SUR DOLON

Tel. : + 33 (0) 4 74 79 50 23 - reservation@lacolombiere.com

www.lacolombiere.com

MENU GOURMAND à 59 €

Mise en bouche



Terrine de Foie Gras de canard, compotée de Mirabelles du Domaine



Poêlée de Saint-Jacques, Choux fleur, sauce verte



Filet de Bœuf façon pot au feu, Crème de raifort



Pré dessert du moment



Tartare fruits exotiques crémeux inspiration passion,
Sorbet crème fraîche d'Isigny

Supplément fromage à 5€

Toutes allergies doivent être déclarées en début de repas

Menu servi jusqu'à 13H pour le déjeuner et jusqu'à 20H pour le dîner.

LE DOMAINE DE LA COLOMBIERE ***

45 Montée des Remparts - 38270 MOISSIEU SUR DOLON

Tel. : + 33 (0) 4 74 79 50 23 - reservation@lacolombiere.com

www.lacolombiere.com

HORAIRES D'OUVERTURE

RESTAURANT

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR

DIMANCHE MIDI SUR RESERVATION DE GROUPE

De 12H30 à 13H30 & De 19H30 à 21H00

RECEPTION HOTEL

De 07H30 à 21H00

Tél: 04-74-79-50-23

reservation@lacolombiere.com

LE DOMAINE DE LA COLOMBIERE ***

45 Montée des Remparts - 38270 MOISSIEU SUR DOLON

Tel. : + 33 (0) 4 74 79 50 23 - reservation@lacolombiere.com

www.lacolombiere.com