



SIGNAL

2108

Saison 2025 - 2026

MENU VILLARD-RECULAS

Fondue aux 5 fromages selon la recette de B. Mure Ravaud MOF
(Emmental, Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère suisse)
servie avec de la charcuterie italienne artisanale et jeunes pousses

OU

Raclette à l'ancienne
servie avec de la charcuterie italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses

OU

Ballotine de poulet fermier aux champignons des bois, 
crème de Porto, moelleux de pomme de terre

OU

Risotto de Fregola Sarda, poireaux en deux textures, copeaux de chèvre de l'Isère 



Dôme chocolat noir, insert caramel au beurre salé et glaçage chocolat rocher

OU

Cheesecake spéculoos maison, miel et fruits de la passion



Café

72€ TTC / 64,36€ HT

Les fromages proviennent des Alpes, fromagerie de Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007.
Notre charcuterie italienne artisanale est sans sulfite.

MENU PETIT PRINCE

Fondue aux 5 fromages selon la recette de B. Mure Ravaud MOF
(Emmental, Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère suisse)
servie avec de la charcuterie italienne artisanale et jeunes pousses

ou

Raclette à l'ancienne

servie avec de la charcuterie italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses

ou

Ballotine de poulet fermier aux champignons des bois, 
crème de Porto, moelleux de pomme de terre

ou

Risotto de Fregola Sarda, poireaux en deux textures, copeaux de chèvre de l'Isère 



Dôme chocolat noir, insert caramel au beurre salé et glaçage chocolat rocher

ou

Cheesecake spéculoos maison, miel et fruits de la passion



Café



Vin 1 bouteille 75cl pour 3
Côtes du Rhône / Apremont / Grain de Glace

80€ TTC / 71,51 HT

Les fromages proviennent des Alpes, fromagerie de Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007.
Notre charcuterie italienne artisanale est sans sulfite.

MENU PETITE SÛRE

Apéritif Bellini (vin blanc pétillant italien et jus de pêche)



Fondue aux 5 fromages selon la recette de B. Mure Ravaud MOF
(Emmental, Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère suisse)
servie avec de la charcuterie italienne artisanale et jeunes pousses

ou

Raclette à l'ancienne
servie avec de la charcuterie italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses

ou

Ballotine de poulet fermier aux champignons des bois, 
crème de Porto, moelleux de pomme de terre

ou

Risotto de Fregola Sarda, poireaux en deux textures, copeaux de chèvre de l'Isère 



Dôme chocolat noir, insert caramel au beurre salé et glaçage chocolat rocher

ou

Cheesecake spéculoos maison, miel et fruits de la passion



Café



Vin 1 bouteille 75cl pour 3
Côtes du Rhône / Apremont / Grain de Glace

88€ TTC / 78,67€ HT

Les fromages proviennent des Alpagnes, fromagerie de Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007.
Notre charcuterie italienne artisanale est sans sulfite.

MENU GRANDE SÛRE

Apéritif Bellini (vin blanc pétillant italien et jus de pêche)



Tartare de truite, Granny Smith, fenouil, émulsion agrumes 
OU

Cupcake au bleu de Sassenage et noix de Grenoble 



Fondue aux 5 fromages selon la recette de B. Mure Ravaud MOF
(Emmental, Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère suisse)
servie avec de la charcuterie italienne artisanale et jeunes pousses

OU

Raclette à l'ancienne
servie avec de la charcuterie italienne artisanale, pommes de terre vapeur et jeunes pousses

OU

Ballotine de poulet fermier aux champignons des bois, 
crème de Porto, moelleux de pomme de terre

OU

Risotto de Fregola Sarda, poireaux en deux textures, copeaux de chèvre de l'Isère 



Dôme chocolat noir, insert caramel au beurre salé et glaçage chocolat rocher

OU

Cheesecake spéculoos maison, miel et fruits de la passion



Café



Vin 1 bouteille 75cl pour 3
Côtes du Rhône / Apremont / Grain de Glace

98€ TTC / 87,60€ HT

Les fromages proviennent des Alpagnes, fromagerie de Bernard MURE-RAVAUD MOF, meilleur fromager du monde 2007.
Notre charcuterie italienne artisanale est sans sulfite.