

Restaurant Le P'tit Polyte

ouvert du mercredi soir au samedi soir inclus

LE MENU DU COLPORTEUR

Menu proposé pour l'ensemble des convives

Menu en 7 temps à 189 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 120 €

Balade entre traditions et créativité.

Entre fermes et lacs retrouvez le terroir isérois
sous l'œil moderne de notre brigade de cuisine.

Découvrez le travail de nos équipes,
les produits du moment
et le savoir-faire de nos agriculteurs et éleveurs.

Le menu du Colporteur est une dégustation à l'aveugle,
vous laissant naviguer entre nos plats signatures.

Pour révéler chaque note de votre menu,
faites confiance à une sélection de vins
soigneusement choisie par notre sommelier.

SÈVE DE PRINTEMPS

Menu à 167 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 100 €

Hydrolat et pain soufflé

Citron de Menton | épicea | praliné



L'œuf Bio de Bresse

Rhubarbe | safran du Dauphiné | croquant de pain



Asperges blanches

Confites au blé | saumon de fontaine et coques | boutargue



Pigeonneau du Poitou

Entremet sarrasin | betterave jaune | jus court cacao



Le chariot de fromages du Chalet (Supp 23 €)

Sélection par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Chocolat - Vanille

Praliné et vanille fumée | Gavotte
Chocolat Abinao 85% et Millot 74%

MENU VÉGÉTARIEN

Menu à 145 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 90 €

Hydrolat et pain soufflé

Citron de Menton | épicea | praliné



L'Asperge verte

Cameline | Tomme de Savoie | pistache et cidre



Betterave jaune et fregola sarda

En risotto | melba de pain herbacé | émulsion briochée | noisette



Le chariot de fromage du Chalet

ou le Saint-Marcellin travaillé

Sélection par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Les Pamplemousses

Rose et blanc | décoction de fraise et huile de sureau |
Sorbet en gel d'agrumes

L'ORÉE DES PRÉS

Menu à 167 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 100 €

Hydrolat et pain soufflé

Citron de Menton | épicea | praliné



Le "Radis-Beurre"

Au foie gras fumé | léger croustillant au maïs | bas-beurre



Omble chevalier

Ortie et carvi de montagne | ventrèche au barbecue



Agneau de Lait d'Aveyron Greffeuille

Barigoule et foin | Spinata | artichaut poivrade | amande



Le chariot de fromage du Chalet (Supp 23 €)

Sélection par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Les Pamplemousses

Rose et blanc | décoction de fraise et huile de sureau
Sorbet en gel d'agrumes

Restaurant Le P'tit Polyte

Open from Wednesday evening to Saturday evening inclusive

COLPORTEUR MENU

Menu served to all guests

€189 | 7-course Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Wine and food pairing : €120

A stroll between tradition and creativity.

Between farms and lakes, rediscover the terroir of Isère reimagined through the modern eye of our culinary brigade.

Discover the work of our teams,
the finest seasonal produce,
and the craftsmanship of our local farmers and breeders.

The Colporteur menu is a blind tasting experience,
inviting you to journey through our signature dishes.

To reveal every note of your menu,
place your trust in a wine selection
carefully curated by our sommelier.

SÈVE DE PRINTEMPS

€167 Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Food and wine pairing: €100

Hydrosol and puffed bread

Menton lemon | spruce | praline



Organic Bresse egg

Rhubarb | Dauphiné saffron | crispy bread



White asparagus

Confit with wheat | freshwater salmon and cockles | bottarga



Poitou squab

Buckwheat entremets | Yellow beetroot | Short cocoa jus



Chalet cheese trolley (Supplement : €23)

Selection by Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Chocolate - Vanilla

Vanilla praliné | Gavotte | smoked vanilla |
Abinao 85% and Millot 74% chocolate

VEGETARIEN MENU

€145 Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Food and wine pairing: €90

Tea and Rissole

Woody roast | Dauphiné saffron



Green Asparagus

Camelina | Tomme de Savoie cheese | pistachio and cider



Yellow beetroot and fregola sarda

As a risotto | Herb bread melba | brioche emulsion | hazelnut



Chalet cheese trolley

or prepared Saint-Marcellin

Selection by Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Grapefruits

Pink and white | strawberry decoction, elderflower oil |
citrus jelly sorbet

L'ORÉE DES PRÉS

€167 Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Food and wine pairing: €100

Hydrosol and puffed bread

Menton lemon | spruce | praline



"Radish and Butter"

With smoked foie gras | light crispy corn | reduced butter sauce



Arctic char

Nettle and mountain caraway | grilled fish belly



Greffeuille milk-fed lamb from Aveyron

Barigoule and hay | Spinach | Baby violet artichoke | almond



Chalet cheese trolley (Supplement : €23)

Selection by Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Grapefruits

Pink and white | strawberry decoction, elderflower oil |
citrus jelly sorbet