



“

**LES TERRASSES  
DU RIF BRIANT**

RESTAURANT

“

LA GASTRONOMIE  
EST L'ART D'UTILISER  
LA NOURRITURE  
POUR CRÉER LE BONHEUR

THÉODORE ZELDIN

Le Chef Martin Havas et toute son équipe  
sont ravis de vous accueillir au sein du restaurant  
**LES TERRASSES DU RIF BRIANT**

Fort de ses diverses expériences et de ses découvertes,  
il vous transportera au-delà des montagnes  
pour vous faire découvrir ou redécouvrir  
ces saveurs qu'il aime tant.

Nous vous souhaitons un agréable moment  
dans notre restaurant à la vue panoramique.

- N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances. -



## NOTRE MENU

# DEMI-PENSION

### POUR COMMENCER

Velouté de choux-fleurs fumé au sapin

ou

L'assiette de charcuterie de nos montagnes  
- coppa italienne, jambon de Savoie, rosette -

ou

Beignets fondants au Reblochon,  
fines tranches de speck de montagne, sauce au miel

### POUR CONTINUER

Filet de lieu noir snacké,  
fondue de poireaux, vierge de légumes croquants

ou

Gigot d'agneau sauce pomme,  
écrasé de pommes de terre Amandine aux échalotes

### POUR TERMINER

Pavlova aux myrtilles

ou

Assiette de fromages  
- Abondance, Comté du Jura, Tomme de Savoie -



# NOTRE CARTTE

## NOS ENTRÉES

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest basse température,  
Sucre Muscavado, poire pochée au vin chaud et gelée de Chartreuse

**24 €**

- supplément menu DP : +11€ -

Tataki de thon aux noisettes, légumes croquants acidulés  
et crème de topinambour au Piment d'Espelette

**19 €**

- supplément menu DP : +9€ -

## NOS SPÉCIALITÉS

Tartiflette au Reblochon fruitier AOC de Savoie,  
salade verte aux noix

**22 €**

Fondue savoyarde,  
charcuterie et salade verte aux noix

**26 €**

- la fondue savoyarde est servie pour 2 personnes minimum -



# NOTRE CARTTE

## NOS PLATS

Filet de bœuf tendre de l'Aubrac,  
jus corsé au romarin et subtilité de foie gras,  
pleurotes poêlées et pommes de terre dorées

**34 €**

- supplément menu DP : +15€ -

Filet de bar, fine chapelure croquante de choux colorés,  
vierge citronnée et riz noir d'Italie façon risotto

**24 €**

- supplément menu DP : +11€ -

Risotto de riz vénéré aux pleurotes,  
légumes croquants et écume de sapin

**17 €**

- supplément menu DP : +4€ -



# NOTRE CARTTE

## NOS FROMAGES

Assiette de fromages de nos montagnes  
- Abondance AOC, Comté AOC, Tomme de Savoie -

**12 €**

## NOS DESSERTS

La rencontre du marron,  
de la clémentine d'hiver et du chocolat blanc

**14 €**

- supplément menu DP : +5€ -

Poire pochée au poivre de Kampot,  
croquant orange, émulsion au miel de montagne  
- Apiculteur récoltant M. Gilles Roche (Vallée de l'Oisans) -

**14 €**

- supplément menu DP : +5€ -

