

MONSIEUR
K



ÉTÉ 25



La Muzelle
Altitude : 3 465 m.
Massif : Massif des Écrins (Alpes)
Coordonnées : 44° 55' 52" N, 6° 06' 19" E



1 rue de l'Irarde 38860 Les 2 Alpes



hello@troikagroup.fr



monsieurk_2alpes

2

Amusements de bouche

STARTERS

BROSSE DE CHÈVRE FRAIS sauce Mouhammara, poivrons et tomates confites <i>Brocciu, Mouhammara sauce, candied bell peppers and tomatoes</i>	15€
BURRATA crème de petits pois, fèves, basilic et crumble <i>Burrata, peas cream, basilic and crumble</i>	17€
SAMOSSA DE BŒUF légumes et crème aux herbes citronnées <i>Beef samosa, citrusy herbal cream</i>	16€
BRUSCHETTA stracciatella, coppa, pesto (option végété)	17€
PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE pickles et condiments <i>Iberico ham</i>	22€
TARTELETTE DE TRUITE FUMÉE crème de courgette, sarrasin et agrumes <i>Smoked trout tartlet, zucchini cream, buckwheat citrus</i>	16€
GASPACHO DE TOMATES & FRAISES fêta et huile de basilic <i>Tomatoes and strawberries gaspacho, feta, basilic oil</i>	13€
CRÔQUE-MONSIEUR K Béchamel ciboulette, miel, noix, jambon blanc et saint-marcellin <i>Béchamel, chives, honey, walnut, ham, saint marcellin cheese</i>	16€
SAINT-MARCELLIN rôti à la bière Des Alpes, pain de campagne à l'ail <i>Roasted with beer Alp saint marcellin, garlic bread</i>	15€



TO SHARE FOR 2 Partage à 2

CÔTE DE VEAU jus corsé, petits légumes et grenailles <i>Veal rib, full-bodied juice, vegetable and new potatoes</i>	34€
CARRÉ D'AGNEAU EN CRÔUTE D'HERBE jus romarin, petits légumes et grenailles <i>Herbs roasted rack of lamb, rosemary juice, vegetable and new potatoes</i>	36€

Prix par
personne



Chaud

MAIN COURSES

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE, espuma fêta et noisettes grillées <i>Potatoes gnocchis, feta espuma and grilled hazelnuts</i>	23€
POULPE GRILLÉ, piperade, sauce vierge et petits légumes <i>Grilled octopus, sauce vierge, vegetables</i>	30€
PLUMA IBÉRIQUE carotte glacée à la mûsse de grenade, jus de porc <i>Pluma Iberico, pomegranate molasses, porc sauce</i>	28€
TARTARE DE BŒUF groseille, stracciatella, ketchup Maison et jaune d'œuf confit <i>Beef tartare, gooseberry, stracciatella, homemade ketchup, candied egg yolk</i>	27€
MAGRET DE CANARD pommes de terre fumées, jus aux myrtilles <i>Duck breast, smoked potatoes, blueberries juice</i>	29€
CABILLAUD RÔTI À L'AIL DES OURS et risotto à la courgette <i>Wild garlic roasted codfish, zucchini risotto</i>	29€
RAMEN bouillon de légumes, nouilles et œuf parfait <i>Ramen, vegetable soup, noodle, œuf parfait</i>	23€
HACHIS PARMENTIER effiloché de bœuf et comté affiné <i>Cottage pie beef and ripened comté cheese</i>	25€

Desserts

SAINT MARCELLIN de la Mère Richard et noix de Grenoble <i>Saint Marcellin cheese and Grenoble walnuts</i>	10€
LE COOKIE DE MONSIEUR K Disponible pour 2, 4 ou 6 personnes Cookie 3 chocolats tout juste tiédi, crèmeux noir intense, praliné de pécan, éclats caramélisés, servi avec glace yaourt artisanale <i>Cookie for 2, 4 or 6 with artisanal yogurt ice cream</i>	9€ / PERS
PAVLOVA FRAISE ET BASILIC Meringue croustillante, cœur de fraise fraîche et confite, chantilly infusée au basilic frais, quartiers de fraises et chips végétales maison. <i>Strawberry and basilic Pavlova</i>	10€
TARTELETTE NOISETTE & CITRON Pâte sucrée à la noisette, crème fondante noisette, double cœur citron (confit & crème), ganache montée noisette, praliné maison et zestes confits de citron vert <i>Hazelnut and lemon tartlet</i>	10€