Bienvenue aux Seiglières !

Le chef Paul-Edouard Routhiau, ainsi que toute son équipe sont heureux de vous recevoir en ce lieu historique du massif de Belledonne, qui depuis plus d'un siècle maintenant voit s'asseoir à ses tables gens du pays, ancêtres bien connus, touristes de passages, cueilleurs de champignons et amoureux ravis de prendre racine en ces écrins alpins merveilleux.

Jadis poussaient ici, à 1100 mètres d'altitudes, des champs de seigles, en mémoire desquels est ainsi nommé ce lieu.

À quelques enjambées du site protégé du Marais et de la Gaffe, d'où démarrent tant de belles randonnées parfumées des rhododendrons de l'été, et parfois éblouies d'un chamois, d'un coq de bruyère, ou d'une truite furtive dans les ruisseaux éclaboussés de soleil.

…Puisque nous sommes en Dauphiné : *« Régalez-Y vous ! »*

Nous remercions chaleureusement tous les vaillants : famille et amis, qui ont participé au coup de fraîcheur ayant permis cette réouverture.

Nous les remercions pour leur soutien cher à nos cœurs.

L.V.R et P.E.R

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES

Les fruits et légumes sont cultivés par des maraîchers de la région, notamment **Eva et Ben « la ferme du Loutas BIO »** à Saint Martin d'URIAGE, **Damien CLEMENT « Le jardin perché BIO »** à. Saint Martin d'Uriage, **Romain JOZY « le champ du ruisseau BIO** » à Saint-Georges-de-Commiers, **Victor DI FRENZA « unions primeur »** à Montbonnot, les champignons de chez **Champiloop** à Saint-Martin-d'Hères.

Les charcuteries et légumineuses sont sourcées localement par **Jerôme GUILLEMETTE du « Box Fermier »**. Ce qui me ravi dans cette entreprise c'est l'énergie avec laquelle ils mettent nos artisans, éleveurs et producteur en valeurs. Les volailles viennent de **la ferme de JC**.

Le bœuf de **Paul-Alexandre DUPUIS**, à Saint Martin d'URIAGE. Passionné par son métier, Paul-Alexandre a commencé avec 2 vaches. Il élève aujourd'hui un petit cheptel BIO et favorise la vente en direct à la ferme. Un conseil : allez-y !!!

La crémerie nous est fournie par la société **« DÉLICE ET CRÉATIONS »** à Aix-Les-Bains.

Quant aux fromages, ils sont fabriqués par des agriculteurs de la région et sourcés par **Charles et Caroline DUBUISSON « Ô Tour Du Fromage »** à Saint Martin d'Uriage.

Les produits de la mer proviennent de notre partenaire **Alpes Marée** à la Motte Servolex et de la pisciculture de **Charles Murgat.**

Le pain est issu de la boulangerie **la Marmolada** située à Uriage, il s'agit toujours de pains à la farine de seigle bio issue du Trièves. On retrouve notamment cette céréale dans certains de nos whiskys **« distillerie des hautes glace », « distillerie du Vercors »** ou encore sur le mur du restaurant dans la mangeoire.

Le miel, pour nos desserts, vient du jardin et est récolté par **Dorian OBRY, Apiculteur**.

Les herbes, comme le mélilot, les orties, la berce, sont cueillies à Chamrousse par **Ketty MASSON « La Prairie dans l'Assiette ».**

Le chocolat vient des deux plus beaux chocolatiers de cette région, à savoir, **« Valrhona »** à Tain l'Hermitage et **« La Maison Bonnat »** à Voiron.

UNE FLANERIE AUX SEIGLIÈRES

Menu déjeuner (valable uniquement les midis en semaine)

Cette balade éphémère ne concerne pas les plats à la carte.
Les plats vous seront proposés par notre équipe.
Plats du jour 18 €
Entrée plat ou plat et dessert 25 €
Entrée plat et dessert 30 €

Menu enfant

Nous proposons les mêmes plats, en portions adaptées.
En effet l'idée nous est douce que les papilles de vos *« petits gastronomes en culotte courte »* s'aiguisent à tout âge.
Plat au choix à la carte + le dessert enfant du moment 15€

Desserts, petite restauration

Uniquement le matin de 8h00 à 11H00 & l'après-midi de 15H00 à 18H00
Demandé notre carte ainsi que nos desserts du moment à notre équipe !

Horaires d'ouverture

Lundi, Mardi, Vendredi, Samedi : midi et soir
Dimanche : midi
Le restaurant se repose le mercredi et le jeudi toute la journée ainsi que le dimanche soir.

Nous sommes accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de nous consulter.

Prix nets en euros TTC, taxes et services compris.