

Menu à 36.00 € (fromage ou dessert) – Menu à 41.00 € (fromage et dessert)

formule entrée/plat à 31.00 € ou formule plat/dessert à 29.00 €

*Pas de carte et de formule les dimanche et jour férié
Viande origine France, Tarifs nets boissons non incluses*

*Mousse de Saint-Marcellin, Crumble aux Noix et sa Tuile au Parmesan
(14.00 € à la carte)*

ou

*Gravlax de Truite du Vercors, Vierge de Tomate aux Agrumes
(14.00 € à la carte)*

ou

*L'œuf Poché aux Mousserons crème au Bleu du Vercors
effiloché de Jambon cru de Montagne
(15.00 € à la carte)*

ou

*Terrine de Foie Gras aux Cinq Poivres, pain au Seigle noir (suppl. 3.00 €)
selon arrivage des Lobes de Foie Gras d'origine France (22.00 € à la carte)*

ou

*Cuisses de Grenouille en Persillade
(16.00 € à la carte)*

*Faux Filet de Bœuf à la Plancha, Pesto aux Amandes, Roquette
(25.00 € à la carte)*

ou

*Filet d'Omble Chevalier de Saint-Martin en Vercors, Huile d'Olive Citronnée
Crèmeux de Petits Pois au Chorizo
(24.50 € à la carte)*

ou

*Médailillon de Veau aux Herbes, Jus Balsamique
Caviar d'Aubergines et Poivrons confits
(24.00 € à la carte)*

Nos plats sont servis avec le Gratin du Vercors

Plateau de Fromages affinés ou Fromage blanc frais à la crème

La carte des desserts