

*Menu à 34.00 € (fromage ou dessert) - à 39.00 € (fromage et dessert)  
formule à 29.00 € entrée/plat ou plat/dessert  
( la carte et la formule ne sont pas servies les dimanche et jours fériés)  
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 €)  
(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 de Truite du Vercors  
Crèmeux de Petits Pois au Chorizo  
(21.50 € à la carte)*

*ou*

*Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes  
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*

*\*\*\**

*Tranche d'Ananas frais ou Crème brûlée à la Vanille ou  
Croustillant de Pomme et sa Crème glacée Caramel Fleur de Sel ou*

*Soupe de Fraises au Basilic ou*

*Tulipe glacée Chartreuse verte et Noix, coulis de Chocolat  
ou Tarte au Citron revisitée*

*Viande origine France, Tarifs nets boissons non incluses*

*Viande origine France, Tarifs nets boissons non incluses*