

Menus Suggestions

à 28.00 € (Fromage ou Dessert) - à 31.50 € (Fromage et Dessert)

(Formule Entrée/Plat - Plat/Dessert à 23.00 € - le midi hors dimanche et jours fériés)

** l'Aumônière croustillante de Saint-Marcellin du Vercors aux
Noix et aux Pignons de Pin, Nid de Mesclun ou*

*Brochette de trois Caillettes servies tièdes, Mesclun aux Châtaignes
(préparées avec la viande de porc élevage de Mr Cian Denis à Roissard) ou*

Gravlax de Truite du Vercors aux Epices et Légumes Croquants ou

Velouté aux Champignons et sa Chantilly de Parmesan

** * **

** Entrecôte à la Plancha, Confit d'Echalote, Roquette
le Gratin du Vercors à la Crème
ou*

*Filet de Truite du Vercors (Mr Murgat à Echevis)
Pulpe de Butternut et Minestrone de Betterave
Pousse d'Epinard
ou*

*Filet de Canette aux Figues
Mousseline de Panais, Potimarron rôti, Girolles*

** * **

** Plateau de Fromages affinés ou Fromage blanc frais à la Crème*

** Tranche d'Ananas frais ou Tarte aux Noix et au Caramel ou Coupe glacée
ou Crème brûlée à la Vanille ou Terrine d'Agrumes à la Gelée de Miel ou
Croustillant de Pomme et sa Crème glacée Caramel Fleur de Sel ou Moelleux
au Chocolat*

*Viande origine France
Tarifs nets, boissons non incluses*

