

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 €

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 à l'Orange
(14.00 € à la carte)

ou

L'œuf Poché aux Trompettes de la Mort 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. 6.00 €)
selon arrivage des Lobes de Foie Gras d'origine France (22.00 € à la carte)

Filet de Rumsteack à la Plancha, Pesto aux Amandes
Mousseline de Panais
(25.00 € à la carte)

ou

Filet de Dorade à l'Huile d'Olive Citronnée
Pulpe de Potimarron, Blettes
(24.50 € à la carte)

ou

Carré de Cochon laqué Jus au Miel et son pressé de Chou
(21.00 € 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