

Menu à 38.00 € (fromage ou dessert) – Menu à 43.00 € (fromage et dessert)
formule entrée/plat à 32.00 € ou formule plat/dessert à 30.00 €

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

ou

*Carpaccio de Thon en Marinade de Soja
Avocat et Basilic (14.00 € à la carte)*

ou

*L'oeuf poché aux Trompette de la Mort, Crème au Bleu du Vercors
effiloché de Jambon cru de Montagne (16.00 € à la carte)*

ou

*Terrine de Foie Gras aux Cinq Poivres Déclinaison de Framboise
(supp. 6.00€)
(22.00 € à la carte)*

*Filet de Rumsteack à la Plancha , Pesto aux Amandes
Tatin d'Oignons
(26.00 € à la carte)*

ou

*Filet de Truite du Vercors, Parfum de Noisettes
Purée de Chou fleur
(24.50 € à la carte)*

ou

*Médailon de Veau au Jus Corsé
Duo de Carotte et Panais, Confit de Châtaignes
(23.00 € à la carte)*

Nos plats sont servis avec le Gratin du Vercors

Plateau de Fromages ou Fromage blanc à la crème

La carte des desserts