Menu à 40.00 € (fromage ou dessert) – Menu à 45.00 € (fromage et dessert)
formule entrée/plat à 33.00 € ou formule plat/dessert à 31.00 €
Pas de carte, les dimanche et jours fériés

Crumble au Parmesan, Tomate « Coeur de Boeuf » au parfum de Vanille

Sorbet Basilic (14.00 € à la carte)

ou

Gravlax de Truite du Vercors, crème de Citron

Céleri branche (14.00 € à la carte)

ou

L'oeuf poché aux Mousserons, Crème au Bleu du Vercors

effiloché de Jambon cru de Montagne (16.00 € à la carte)

ou

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

ou

Terrine de Foie Gras maison aux Cinq Poivres maison, petite Brioche

(supp. 6.00€)

(23.00 € à la carte)

Filet de Rumsteack à la Plancha, Sauce Barbecue

Carotte en Mousseline (26.50 € à la carte)

ou

Poisson selon arrivage, Sauce aux Aromates

Courgette en lamelle (24.50 € à la carte)

ou

Suprême de Pintade à l'ail des Ours

Légumes croquants (24.00 € 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