

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 €

Crumble de Tomate au Parfum de Vanille et Basilic, et son sorbet
(14.00 € à la carte)

ou

Cuisses Grenouille en Persillade
(16.00 € à la carte)

ou

Gravlax de Truite du Vercors à la Betterave
(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

Terrine de Foie Gras aux Cinq Poivres, pain au Seigle noir (supp. 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
Légumes Provençaux
(26.00 € à la carte)

ou

Poisson selon arrivage , Pesto de Fanes
Crémeux de Petits Pois au Chorizo
(24.50 € à la carte)

ou

Carré de Cochon façon Barbecue, Chutney de Légumes
(21.00 € 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