

*Menu à 32.00 € (fromage ou dessert)- à 37.00 € (fromage et dessert)
formule entrée/plat ou plat/dessert à 27.00 € .
(La carte et la formule ne sont pas servies le dimanche midi et jour férié)*

*Crumble de Tomate au Thym , Coulis de Tomate à la Vanille , et son Sorbet Basilic
(14.00 € carte)*

ou

*Gravlax de Truite du Vercors « comme un Jambon de Pays », coulis de Carotte
(14.00 € carte)*

ou

*Terrine de Foie Gras maison au Poivre de Java, pain grillé au Seigle noir (supp.3.00€)
(22.00 € carte)*

ou

*L'œuf poché aux Trompettes de la Mort sa crème au Bleu du Vercors
effiloché de Jambon cru de Montagne
(14.50 € carte)*

ou

*L'Aumônière croustillante de Saint-Marcellin aux Noix et Pignons de Pins
sur Mesclun (14.00 € carte)*

*Entrecôte à la Plancha, Tomatade et Roquette
le plat du Gratin du Vercors (25.00 € carte)*

ou

*Filet de Truite du Vercors au Jus d'Oignon doux
Risotto de Chou fleur (20.50 € carte)*

ou

*Carré d'Agneau en Croûte de Sarriette et Noisette
Pomme de terre confite au Safran, Légumes Provençaux (23.50 € carte)*

Plateau de Fromages affinés ou Fromage blanc frais à la Crème

*Tranche d'Ananas frais ou Coupe glacée ou
Cheesecake aux Fruits rouges ou
«Tarte»au Citron déstructuré en Verrine ou
Tulipe glacée Chartreuse verte et Noix, Coulis de Chocolat ou
Croustillant de Pomme et sa crème glacée Caramel Fleur de Sel*

tarifs nets , boissons non incluses

