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 €

*****

LES ENTRÉES

Velouté de Butternut aux Noix Torréfiées
(12.50 € à la carte)
ou
Pâté en Croûte de Cerf, Poire Caramélisée, Pistache
(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
(16.00 € à la carte)
ou
Terrine de Foie Gras maison au Citron confit, petite brioche (supp de 6.00 €)
(23.00 € à la carte)
ou
Tartelette de Potimarron, Châtaigne au Miel, Graines de Tournesol
(16.00 € à la carte)

LES PLATS

Filet de Truite du Vercors, Jus à la Moutarde à l'Ancienne
Chou Vert et Gnocchi de Courge
(24.50 € à la carte)
ou
Filet de Canette, Sauce à la Grenade
Duchesse de Patate douce
(24.50 € à la carte)
ou
Médaillon de Veau aux Cépes, Jus au Poivre
Mousseline de Panais
(26.50 € à la carte)

Nos plats sont accompagnés du Gratin du Vercors à la crème