

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

Crumble au Parmesan, Tomate à l'Ancienne au Parfum de Vanille

Sorbet Basilic

(14.00 € à la carte)

ou

Carpaccio de Thon en Marinade de Soja, Avocat

(14.00 € à la carte)

ou

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

effiloché de Jambon cru de Montagne

(16.00 € à la carte)

ou

Terrine de Foie Gras maison petite brioche (supp de 6.00 €)

(23.00 € à la carte)

ou

Cuisses de Grenouille en Persillade

(16.00 € à la carte)

LES PLATS

Poisson selon arrivage en Croûte d'Olives Noires

Fenouil confit au Chorizo, Ail des Ours

(24.50 € à la carte)

ou

Filet Mignon de Porc Laqué

Légumes Croquants

(24.50 € à la carte)

ou

Filet de Rumsteak à la plancha, Jus Végétal aux Epices

Déclinaison d'une Ratatouille

(26.50 € à la carte)

Nos plats sont accompagnés du Gratin du Vercors à la crème

