

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 et de formule les dimanche et jours fériés*

*Crumble au Parmesan, Tomate « Coeur de Boeuf » au parfum de Vanille*  
*Sorbet Basilic ( 14.00 € à la carte)*

*ou*

*Carpaccio de Thon en Marinade de Soja*  
*Avocat et Basilic ( 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 aux Cinq Poivres, pain grillé au Seigle noir*  
*(supp. 6.00€)*  
*(23.00 € à la carte)*

\*\*\*\*\*

*Filet de Rumsteack à la Plancha , Sauce verte et condiments*  
*Tian de Courgette (26.50 € à la carte)*

*ou*

*Filet de Truite du Vercors , Fregola Sarda Citronnée*  
*Ail des Ours (24.50 € à la carte)*

*ou*

*Carré de Cochon au Jus Balsamique*  
*Caviar d'Aubergines ( 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*