

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