

Le Menu Terroir

29.00€

Velouté de potimarron bio

Ou

Crèmeux de betterave bio, Chèvre frais aux herbes et crumble de noix

Ou

Terrine de lapin aux noisettes

~

Pêche du moment, Carottes bio au gingembre, riz pilaf et meunière aux agrumes

Ou

Suprême de Pintade de Portes en Valdaine Jus aux noix et garniture de légumes

Ou

Epaule de cochon de la région confite

Ecrasée de pommes de terre et courge butternut bio rôtie au thym

Ou

Gratin de Ravioles au Bleu du Vercors

Salade et jambon cru

~

La Carte des desserts

Le menu Gourmand

39.50€

Truite fumée de la région

Salade de Patate douce bio à la crème

Brioche

~

Le Filet de Bœuf de la région

Sauce au poivre

Pommes de terre rôties et légumes

~

La Carte des desserts

Le Menu Enfant 9.00€

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

Un verre de Sirop, de limonade ou de jus d'orange

Gratin de ravioles à la crème

Ou

Suprême de Volaille et sa garniture

Ou

Steak Haché et sa garniture

~

Mousse au Chocolat

Ou

Glace 2 boules (vanille, chocolat, pistache, citron ou framboise)

A la Carte

Les Entrées

Velouté de potimarron bio	7.00€
Crémeux de betterave bio, chèvre frais aux herbes Salade et crumble de noix	8.00 €
Terrine maison de lapin aux noisettes	9.00 €
Truite fumée de la région Salade de patate douce bio à la crème, brioche	15.00 €

Les Plats

Le gratin de Ravioles au bleu du Vercors Salade et jambon cru	16.00 €
Pêche du moment, carottes bio au gingembre Riz pilaf et sauce meunière aux agrumes	17.00 €
Suprême de Pintade de Portes en Valdaine Jus aux noix et sa garniture de légumes	17.00 €
Epaule de cochon de la région confite Ecrasée de pommes de terre et courge butternut rôtie	17.00 €
Le Filet de Bœuf de la région Pommes de terre rôties, légumes et sauce au poivre	26.00 €