

MENU à 28 Euros T.T.C. – 2 Plats

(1er et 2ème, ou 2ème et 3ème, ou 1er et 3ème)

MENU à 35 Euros T.T.C. – 3 Plats (1er et 2ème et 3ème)

Salade du Vercors

1er plat

Dès de Caillette des Limouches Croustillant de Saint Marcellin,
Ravioles* poêlées, Salade verte, Crudités et Vinaigrette aux Noix*

ou

*Velouté de Courge Butternut et Brisures de Châtaignes,
Croûtons et Emmental râpé*



2ème plat

Ravioles pochées à l'Huile d'Olives et Ciboulette*

ou

Gâteau de Poisson, Bisque de Gambas et Tuile à l'Encre de Seiche



3ème plat

*Pêche du jour (poisson frais selon arrivage),
Beurre blanc crémé au Combava,
Riz Basmati safrané et Légumes*

ou

*Cuisse de Poulet Fermier de la Drôme, désossée,
sauce Forestière,
Gratin Dauphinois et Légumes*

ou

*Joue de Porc confite à la Bière, Miel et Épices
Polenta crémeuse et Légumes*



Chariot de Fromages secs

ou

*Faisselle de Léoncel**

ou

Cervelle de Canut



Choix d'un dessert dans notre carte

* Spécialités Régionales

Concernant vos éventuelles allergies, nous vous remercions de nous prévenir dès la prise de commande.



Service Compris