



## ENTRÉES

*Le coup de coeur du Chef  
(il est perfectionniste)*

	Prix nets
<b>Gaspacho, sorbet tomate-basilic, brunoises de courgette et de poivron</b>	<b>8.00€</b>
<b>Salade façon dauphinoise, bleu du Vercors, noix, radis et oignons pickles, croutons</b>	<b>8.00€</b>
<b>Ballottine de volaille et canard, compotée d'oignons rouges, radis et oignons pickles</b>	<b>9.00€</b>

## PLATS

*Le plat préféré du  
patron (il est Drômois)*

<b>Filet de truite et ses ravioles en crème au Noilly Prat</b>	<b>19.50€</b>
<b>Déclinaison autour du cochon, sauce barbecue *</b>	<b>18.00€</b>
<b>Magret de canard rôti, jus de volaille *</b>	<b>19.00€</b>
<b>Souris d'agneau confite, cuisson 12 heures *</b>	<b>19,50€</b>

\*SERVIS AVEC L'ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

## FROMAGES

<b>Assortiment de fromages affinés du Vercors</b>	<b>8.00€</b>
---	--------------

## DESSERTS

*Le dessert adoré de la  
patronne (elle est  
Grenobloise)*

<b>Chou profiterole, glace chocolat, émulsion chocolat</b>	<b>8.00€</b>
<b>Pavlova aux framboises, sorbet framboise et crumble de noix</b>	<b>10.00€</b>
<b>Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)</b>	<b>8.00€</b>
<b>Crème brûlée, parfumée selon l'humeur du Chef : demandez le parfum du moment!</b>	<b>8.00€</b>

## LES PARFUMS DES GLACES ET SORBETS

<b>Chocolat</b>	<b>Framboise</b>
<b>Vanille</b>	<b>Abricot</b>
<b>Chartreuse</b>	<b>Caramel au beurre salé</b>
<b>Citron</b>	

ENTRÉE & PLAT & DESSERT OU FROMAGES : 32€\*

ENTRÉE & PLAT & FROMAGES & DESSERT : 39€\*

\*HORS BOISSONS