

Hôtel-Restaurant La Buffe

CARTE DES METS

Entrées

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

	Prix nets
Terrine de volaille, canard et pistaches, confit d'abricot et chutney d'oignon	8.50€
Trio de salades façon dauphinoise, bleu du Vercors, noix, croûtons et radis noir	8.00€
Velouté de potimarron, châtaigne au beurre salé, chips de fromage 'Vercorais' et crème fraîche	9.50€

Plats

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

La truite et ses ravioles en crème au Noilly Prat	19.50€
Suprême de volaille au jus, endive braisée à l'orange et cacahuètes, purée de carottes au curcuma et jus	17.00€
Sauté de veau marengo, gratin à la crème	18.50€

*Le Chef Régis Aribert nous a
donné sa recette... promis on
essaye de faire aussi bien!*

Fromages

Assortiment de fromages affinés du Vercors	8.00€
--	-------

Desserts

Chou profiterole, glace vanille, émulsion chocolat	8.00€
Crème brûlée à la fève de tonka	8.00€
Poire au sirop, crumble de noix et caramel au beurre salé	9.00€
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules), tuile aux amandes	8.00€

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

Entrée & Plat & Dessert ou Fromages : 32€*

Entrée & Plat & Fromages & Dessert : 39€*

*hors boissons

