



## MENUS DEMI-PENSION

à réserver au plus tard 1 semaine avant votre arrivée

Tarifs demi-pension : 42 euros/adulte/jour (pdj + diner) - 19 euros/enfant de - de 12 ans/jour (pdj + diner)

### LUNDI

Taboulé de choux  
Tartiflette - salade verte  
Salade de fruits au glaces

### \* \* MARDI

Taast bleu de Sassenage AOP - paire, salade verte  
Poisson selon l'humeur du chef, petite fondue de poireaux & légumes façon risotto  
Tiramisu myrtille

### MERCREDI

Salade dauphinoise  
Joue de bœuf en bourguignon  
Crème brûlée au génépi

### JEUDI

Chou farci au foie gras et son confit de pomme  
Filet de canette au miel et à l'orange, purée carotte-curcuma, dès de céleri, oignon rouge confit  
Pavlova kiwi-mangue

### VENDREDI

Terrine de volaille et pistaches, pickles de radis baule, chutney d'oignon rouge  
Le fish'n'chips du Vercors : tempura de truite à l'ail des ours, aioli d'ail noir et gratin de ravioles  
Crème chocolat-passion

### \* \* SAMEDI

Velouté de butternut, espuma lait de coca, châtaignes suées au beurre et craûtons  
Parmentier de canard aux naises  
Le chou chaca chauchaux, inspiration profiterole

### DIMANCHE

Rillettes de truites  
Comment est votre blanquette? ... & ses légumes glacés  
Tarte citron déstructurée