



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
Paissan 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 raviolas
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