



PRIX NETS
EN EUROS
TVA INCLUSE

ENTRÉES

Terrine de valaille et pistaches, pickles de radis baule, chutney d'aignon rouge	9.00
Velouté de butternut, espuma lait de coca, châtaignes suées au beurre et craûtons	8.00
Chou farci au foie gras et son confit de pomme	10.00

PLATS

Comment est votre blanquette? ... & ses légumes glacés	18.00
Filet de canette au miel et à l'orange, purée carotte-curcuma, dés de céleri, aignon rouge confit	19.00
Le fish'n'chips du Vercors : tempura de truite à l'ail des ours, aioli d'ail noir et gratin de raviales	19.00
J'ai descendu dans mon jardin : patate douce confite au thym, patimarran à l'ail, purée de céleri et carottes glacées	17.00
Raclette - servie pour 2 personnes minimum - prix indiqué par personne	22.00
Tartiflette et salade verte	18.00

FROMAGES

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

DESSERTS

Le chou chaco chouchoux, inspiration profiterole	8.00
Pavlova kiwi-mangue	9.00
Tarte revisitée, tout est bon dans le citron!	9.00
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)	8.00

Entrée & Plat & Dessert ou Fromages : 32 euros*

Entrée & Plat & Fromages & Dessert : 39 euros*

*hors boissons et hors tartiflette et raclette

