



PRIX NETS  
EN EUROS  
TVA INCLUSE

## ENTRÉES

Terrine de valaille et pistaches, pickles de radis baule, chutney d'aignan rouge	10.00
Gaspacha tomate basilic, piperade de poivrons et glace tomate-basilic	9.00
Chou farci au fromage de chèvre et petits légumes	9.00

## PLATS

Sauris d'agneau confite, cuisson 12 heures, crème d'ail et pommes de terre grenailles	21.00
Onglet de veau farci aux champignons & jus corsé, purée de carotte-curcuma & poireau rôti	22.00
Le fish'n'chips du Vercors : tempura de truite à l'ail des ours, aioli d'ail noir et gratin de ravioles	20.00
J'ai descendu dans mon jardin : patate douce confite au thym, patimarran à l'ail, purée de céleri et carottes glacées	18.00

## FROMAGES

Assortiment de fromages affinés du Vercors	9.00
--	------

## DESSERTS

Le chou-chaco-chauchaux craquelin pistache, inspiration profiterole. Au choix : glace framboise & émulsion chocolat blanc OU glace chocolat noir & émulsion chocolat noir	9.00
La pavlova mûre	9.00
Le millefeuille à la noix	9.00
Assortiment de glaces et sorbets (3 baules)	9.00

Entrée & Plat & Dessert ou Fromages : 34 euros\*

Entrée & Plat & Fromages & Dessert : 41 euros\*

\*hors boissons

