

Menu à 20 €

Ravioles du Dauphiné en capuccino de cèpes

Ou

Feuillantine d'oignons rouges, délicatesses et lard fumé petite salade de mâche, copeaux de parmesan

Ou

Velouté mousseux de topinambours

Ou

Petit pâté croûte maison aux trois viandes

*** **

Civet de cerf sauce Grand Veneur et polenta

Ou

Tête de veau à la façon de Gérard

Ou

Joues de lotte cuisinées en sauteuse, haricots « lingots » au jus de crustacés et estragon

*** **

Le gratin du Vercors

*** **

Le coin du fromager Ou Fromage blanc à la crème

Ou

Duo de crème brûlée au thé vert « Maccha » et fève Tonka

Ou

Croustillant de fraises et mousseline à la vanille de Tahiti

Ou

Crème caramel

Ou

Délice des Chartreux

Menu enfant 11€

Un plat garni, fromage ou dessert

Menu à 31

(si fromage et carte des dessert 35€)

Foie gras de canard cuit maison en simplicité, duo de petites brioches aux céréales

et au maïs, rémoulade de pommes et mangues vertes

Ou

Salade croquante de saveurs, grosse crevette à la plancha servie tiède et vinaigrette acidulée à l'huile d'olives

Ou

Ravioles du Dauphiné en capuccino de cèpes

Ou

Feuillantine d'oignons rouges, délicatesses et lard fumé et petite salade de mâche à l'huile de noisettes, copeaux de parmesan

Ou

Velouté mousseux de topinambours

Ou

Petit pâté croûte maison aux trois viandes

Ou

Saumon fumé par nos soins aux bois d'ici

*** **

Escargots étuvées aux herbes vertes et mirepoix de légumes au jus de viande comme une fausse raviole

Ou

Civet de cerf sauce Grand Veneur et polenta

Ou

Tête de veau à la façon de Gérard

Ou

Joues de lotte cuisinées en sauteuse, haricots « lingots » au jus de crustacés et estragon

Ou

Petit rôti de veau, jus réduit légèrement crémé aux champignons du moment

Ou

Noix de Saint Jacques à la plancha, étuvée de chou blanc et émulsion de cresson

*** **

Le gratin du Vercors

*** **

La ronde du fromager ou fromage blanc à la crème

Ou

La carte des gourmands

La carte gourmande

LES ENTREES

Foie gras de canard cuit maison en simplicité, duo de petites brioches aux céréales et au maïs, rémoulade de pommes et mangues vertes

Salade croquante de saveurs, grosse crevette à la plancha servie tiède et vinaigrette acidulée à l'huile d'olives

Ravioles du Dauphiné en capuccino de cèpes

Feuillantine d'oignons rouges, délicatesses et lard fumé

et petite salade de mâche à l'huile de noisettes, copeaux de parmesan

Velouté mousseux de topinambours

Petit pâté croûte maison aux trois viandes

Saumon fumé par nos soins aux bois d'ici

LES POISSONS ET LES VIANDES

Escargots étuvés aux herbes vertes et mirepoix de légumes

au jus de viande comme une fausse raviole

Civet de cerf sauce Grand Veneur et polenta

Tête de veau à la façon de Gérard

Joues de lotte cuisinées en sauteuse,

haricots « lingots » au jus de crustacés et estragon

Petit rôti de veau, jus réduit légèrement crémé aux champignons du moment

Noix de Saint Jacques à la plancha,

étuvée de chou blanc et émulsion de cresson

LES FROMAGES

La ronde du fromages

Fromage blanc à la crème

Viande bovine origine France

Le coin du gourmand

Desserts à la carte

Dessert du jour

Coupe de glace maison 2 boules

Crème caramel

Duo de crème brûlée au thé vert « maccha » et fève Tonka

Fruit frais

Le coin montagne

Pour 2 personnes minimum, 17€ / personne

Tartiflette, et salade verte

ou

Fondue savoyarde, jambon de montagne et salade verte

ou

Raclette, charcuterie, pommes de terre et salade verte

ou

Mont d'or chaud, charcuterie, pommes de terre et salade verte

*** **

Délice des Chartreux