

## **MENUS**

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 37€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 41€

### **Entrées 12€**

- Sablé aux cacahuètes, mousse chèvre, figues, carpaccio de concombre à la grecque  
Ou
- Beignets de chorizo, tartare de tomates, échalotes, ciboulette, coulis de tomate et basilic

### **Plats 23€**

- Suprême de pintade fumé, jus de volaille, spaetzles, tomates cerises et poivrons grillés  
Ou
- Filet de merlu, sauce meunière, courgettes en croûte de sésame et pommes de terre nouvelles  
Ou
- Pastilla feta, fève, tomates confites, houmous, condiment noisette et basilic

### **Fromages 6€**

- Assortiment de fromages de chèvre et brebis  
Ou
- Faisselle de fromage blanc, granola aux fruits secs

### **Desserts 9€**

- Coque chocolat, fruits frais, mousse chocolat au lait et glace stracciatella  
Ou
- Financier noix de coco, crème coco, framboises fraîches et sorbet framboises/menthe

## **MENU ENFANT 14€**

- Un sirop au choix
- Un plat de la carte en demi-portion
- Un dessert de la carte en demi-portion  
Ou
- Une coupe de glace 2 boules

## **NOS PRODUITS**

Nous avons à cœur de travailler avec les acteurs économiques de notre région. Nous privilégions donc au maximum les producteurs locaux pour établir notre carte. Il est important pour nous de savoir d'où viennent les produits que vous trouverez dans vos assiettes.

- Fruits et légumes : Les fruits de l'arc en ciel (Anneyron)
- Fromage de chèvre : Ferme du Chatelard (Méaudre)
  - Œuf : Ferme Le Bel-Air (Têche)
- Fromage de brebis et feta: Ferme à la Crécia (Lans en Vercors)
  - Pintade : Ferme de JC (Le grand-Serre)
  - Chorizo : Salaison Florent (Châtonnay)
  - Chocolat : Valhrona (Tain-l'Hermitage)
- Miel : Miellerie du Vercors (Lans en Vercors)
  - Faisselle : Ferme du Muguet (Romagnieu)
- Boulangerie Roux-Fouillet (Lans en Vercors) Ou pain du Vercors (Autrans)
- Sorbets et Glaces : Maison

## **MENU DU JOUR (Exemple)**

**Le midi en semaine (hors jour férié)**

**Entrée, plat et dessert à 18€50**

### **Entrée**

- Velouté de butternut, mousse de chèvre frais

### **Plats**

- Côtelette de porc grillée, sauce au lard  
ou
- Filet de lieu noir aux amandes

accompagnement : semoule aux petits légumes

### **Dessert**

- Tarte tatin aux pommes  
Ou
- Fromage blanc fermier