

MENUS

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert à 37€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert à 41€

Entrées 12€

- Endive braisée, magret de canard fumé, figue, chips de pommes de terre aux 4 épices
Ou
- Pancake pommes de terre et épinard, mousse de chèvre, noix torréfiées, condiment citron et ail doux

Plats 23€

- Filet de bar, sauce yaourt au cresson, pommes dauphines et betteraves rôties
Ou
- Courge rôtie à la noisette, crème de champignons de Paris bruns et champignons des bois, sauce vierge aux marrons
Ou
- Cordon bleu au bleu du Vercors, patate douce rôtie et tombée de chou chinois

Fromages 6€

- Assortiment de fromages locaux
Ou
- Faisselle de fromage blanc, granola aux fruits secs

Desserts 9€

- Mille-feuilles au chocolat, gel et sorbet à la poire et fève de tonka
Ou
- Blanc manger à la noix de coco, sablé breton, compotée de prune et glace à la cannelle

MENU ENFANT 14€

- Un sirop au choix ou jus de pomme
- 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 connaître l'origine des produits que vous trouverez dans vos assiettes.

- Fruits et légumes : Les fruits de l'arc en ciel (Anneyron)
- Fromage de chèvre et lait de chèvre : Ferme du Chatelard (Méaudre)
- Œuf : Vassieux en Vercors
- Fromage et Yaourt de brebis : Ferme à la Crécia (Lans en Vercors)
 - Jambon cru : Carré de picq (Die) origine Italie
 - Veau : Ferme de la Sure (Autrans)
 - Chocolat : Valrhona (Tain-l'Hermitage)
 - Miel : Miellerie du Vercors (Lans en Vercors)
- Faisselle et fromage de vache: Ferme des Rapilles (Engins)
- Boulangerie Roux-Fouillet (Lans en Vercors) Ou pain du Vercors (Autrans)
 - Sorbets et Glaces : Maison
 - Verveine : Chemin des Saisons (Autrans)

MENU DU JOUR (Exemple)

Le midi en semaine (hors jour férié)
Entrée, plat et dessert à 19€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