

Nos menus d'AVRIL 2026 au prix TTC de 38 euros

Service à 19 h 30

JEUDI 2, VENDREDI 3 et SAMEDI 4 AVRIL

Apéritif et ses amuse-bouche
Pâté lorrain, salade mêlée
Omble chevalier croûte en noix
Spaghettis de blettes alla putanesca
Sorbet menthe
Plateau de fromages locaux
Ananas au sirop de gingembre
flambé au rhum

JEUDI 9, VENDREDI 10 et SAMEDI 11 AVRIL

Apéritif et ses amuse-bouche
Velouté de panais au lait de coco
Epaule d'agneau en brioche,
sauce au bleu du Vercors
Pommes de terre grenaille
sautées à la sauge
Sorbet verveine
Plateau de fromages locaux
Parlova, crème fouettée fruits jaunes

JEUDI 16, VENDREDI 17 et SAMEDI 18 AVRIL

Apéritif et ses amuse-bouche
Asperges vertes, pistaches, roquette
Rougets barbet, échalotes et Noilly Prat
Risotto à l'ail des ours
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Mille-feuille aux mirabelles

JEUDI 23, VENDREDI 24 et SAMEDI 25 AVRIL

SOIREE DU SAMEDI 25 AVRIL

Le Quartet 'Jazz' nous entraine dans un univers jazz, bossa nova...

Voir détails sur la page 'menus'

Tarif repas + concert : 50 euros

Apéritif et ses amuse-bouche
Avocat au thon épicé
Poulet fermier sauté
à la bière de Sassenage
Gratin d'endives et bleu du Vercors
aux ravioles de Romans
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Baba au rhum, chantilly, fruits frais



Une intolérance, une allergie ?

Merci de nous la/les signaler lors de la réservation.