

# La carte

## ENTREES

\* Foie gras de canard maison et sa figue confite 18€

\* Salade Dauphinoise 10€  
(Salade verte, tomates, endives, bleu du Vercors, noix)

\* Gâteau de foies de volaille et son coulis de tomate fraîche 11€

\* Salade de saint Marcellin chaud au miel 12€

\* Terrine de campagne à l'ancienne 11€

\* Assiette des Alpagnes 13€  
(Salade verte, tomates, endives, croustillant de reblochon, jambon cru)

\* Vol au vent de moules à la crème de safran 12€

## POISSONS

\* Cuisses de grenouilles à la persillade  
gratin dauphinois 26€

\* Cuisses grenouilles sauce moutarde et whisky  
gratin dauphinois 26€

\* Filet de truite meunière  
gratin dauphinois et légumes 22€

\* Dos de lieu noir à la crème de citron 17€  
Gratin dauphinois et légumes