

MENUS

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert à 37€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert à 41€

Entrées 12€

- Terrine de légumes d'été, glace au chèvre, crackers au sésame
Ou
- Carpaccio de melon, chiffonnade de jambon cru, vinaigrette au vinaigre de noix et granité au vin de noix

Plats 23€

- Dos de lieu noir poché au lait de coco, gingembre et citronnelle, crème de maïs et pommes de terre nouvelles
Ou
- Tomate farcie à la mozzarella et truffe d'été, orge perlé
Ou
- Escalope de veau grillée, sauce tomate confite et basilic, palet de polenta au chorizo, haricots verts

Fromages 6€

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

Desserts 9€

- Profiteroles au chocolat blanc, verveine et pêche
Ou
- Fruits rouges en différentes textures, mousse yaourt au lait de brebis, éclats de pâte sablée

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)
 - 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