



Entrées

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT	11€
SALADE DAUPHINOISE	10€
<i>(Salade verte, tomates, endives, bleu du Vercors, noix)</i>	
RILLETTES DE THON AU CITRON VERT	12€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SA FIGUE CONFITE	18€
ST MARCELLIN RÔTI AU MIEL SUR SON LIT DE VERDURE	12€
ASSIETTE DES ALPAGES	13€
<i>(Salade verte, tomates, endives, jambon cru, croustillant de reblochon)</i>	
GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE ET SON COULIS DE TOMATES FRAÎCHES	11€



Grenouilles

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PERSILLADE- Gratin dauphinois	26€
CUISSES DE GRENOUILLES SAUCE MOUTARDE ET WHISKY-Gratin dauphinois	26€



Poissons

ESCALOPE DE SAUMON À LA CRÈME D'ANETH	17€
FILET DE TRUITE MEUNIÈRE	22€



Viandes

FILET DE BOEUF GRILLÉ SAUCE AU POIVRE	28€
SUPRÊME DE POULET FERMIER AU THYM FRAIS	19€
FILET DE CANETTE RÔTI SAUCE À L'ORANGE	25€
FAUX-FILET GRILLÉ BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	24€



Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES	6,50€
FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AU COULIS DE FRAISES	6,50€



Desserts

NOUGAT GLACÉ AU MIEL ET SON COULIS DE FRAISES	8€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8€
<i>(Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison)</i>	
ILE FLOTTANTE AUX PRALINES	8€
TARTE FINE AUX POMMES ET SA GLACE CARAMEL- BEURRE SALÉ	8€
COUPE GLACÉE DES PÈRES CHARTREUX	8€
<i>(Glace Chartreuse verte + Chartreuse verte)</i>	

Cuisses de grenouilles : *À la carte - 350 grs/ pers.*
 Au menu - 250 grs/ pers.

Origines des Viandes : *France ou Union Européenne*

Les Poissons et Viandes sont accompagnés de gratin dauphinois et légumes