

Afin de vous donner un aperçu de nos menus 'terroir', voici ceux qui ont été servis entre octobre 2024 et avril 2025. Un apéritif avec des feuilletés, un sorbet aux plantes et un plateau de fromages locaux viennent compléter ces menus.

JEUDI 12, VENDREDI 13 et SAMEDI 14 OCTOBRE

Tomates et chèvre frais, comme un cheesecake

Filets de rougets barbet au curry

Risotto au citron confit et au romarin

Tarte tatin aux mirabelles et à la bergamote

JEUDI 19, VENDREDI 20 et SAMEDI 21 OCTOBRE

Chou rouge citronné aux noix, émulsion bleu du Vercors/Sassenage

Poulet fermier au vinaigre de cassis

Pommes de terre grenaille sautées à la sauge

Gâteau grec à l'orange et au gd Marnier

JEUDI 26, VENDREDI 27 et SAMEDI 28 OCTOBRE

Aubergines façon 'vitella tonnata'

Dos de cabillaud en crumble de noix

Légumes de fin d'été, comme un ragoût

Ananas au sirop de gingembre flambé au rhum, sablé maison

JEUDI 2, VENDREDI 3 et SAMEDI 4 NOVEMBRE

Terrine de légumes grillés

Mille-feuilles de truite fario

Lentilles blondes de l'Isère

Tartelette aux quetsches et au cynorrhodon

JEUDI 9, VENDR. 10 et SAMEDI 11 NOVEMBRE

Œuf cocotte au jambon fumé et aux noisettes

Filet mignon de veau à l'orange et à la sauge

Gratin de potimarrons aux châtaignes

Baba au rhum, chantilly, fruits frais

JEUDI 16, VENDR. 17 et SAMEDI 18 NOVEMBRE

Pâté lorrain maison, salade mêlée

Bar grillé mariné aux herbes

Tian de légumes de saison

Gratin d'agrumes

JEUDI 23, VENDR. 24 et SAMEDI 25 NOVEMBRE

Velouté de potimarron à l'orange et au thym

Cuisse de canard confite du Gers, sauce aux figes

Pommes de terre Hasselback (suédoise)

Mirabelles rôties au gingembre, brioche perdue

JEUDI 30 NOV., VENDR. 1 et SAMEDI 2 DECEMB.

Salade de fenouil aux agrumes

Encornets à la sétoise

Riz sauvage de Camargue

Gâteau aux pommes et aux noix caramélisées

JEUDI 7, VENDR. 8 et SAMEDI 9 DECEMBRE <i>Soupe au brocolis et au bleu du Vercors</i> <i>Jarret de veau confit aux agrumes</i> <i>Chou-fleur rôti au curry</i> <i>Verrine de poires à la verveine, biscuit sablé maison</i>	JEUDI 14, VENDR. 15 et SAMEDI 16 DECEMBRE <i>Œufs pochés sauce marchand de vin, 'meurette'</i> <i>Omble chevalier, croûte en noix</i> <i>Courge rôtie à l'ail et à l'huile d'olive</i> <i>Poêlée de fruits et glace à la confiture de lait</i>
JEUDI 21, VENDR. 22 et SAMEDI 23 DECEMBRE <i>Oignons rouges farcis aux noix de Grenoble</i> <i>Cuisse de pintade à l'orange et à la sauge</i> <i>Crumble de patates douces, parmesan et romarin</i> <i>Clafoutis aux quetsches et aux amandes</i>	JEUDI 28, VENDR. 29 et SAMEDI 30 DECEMBRE <i>Noix de St Jacques rôties et endives braisées à l'orange</i> <i>Poulet fermier au vin jaune et aux morilles</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Forêt Noire au kirsch</i>
JEUDI 4, VENDREDI 5 et SAMEDI 6 JANVIER <i>Oignons rouges farcis aux noix de Grenoble</i> <i>Queue de lotte, sauce émulsionnée aux coques</i> <i>Chou rave, beignet de panais</i> <i>Quetsches, granola au miel, crème montée à la vanille</i>	JEUDI 11, VENDREDI 12 et SAMEDI 13 JANVIER <i>Tartare de maquereau au curry, pomme granny, fenouil et céleri</i> <i>Osso Bucco à l'orange</i> <i>Risotto au citron confit</i> <i>Gratin de fruits d'hiver, sablé aux noix</i>
JEUDI 18, VENDREDI 19 et SAMEDI 20 JANVIER <i>Œuf coulant croquant, sauce Mondeuse</i> <i>Truite fario à la grenobloise</i> <i>Duo de carottes fanes et lentilles vertes de l'Isère</i> <i>Nougat glacé maison, coulis de mirabelles</i>	JEUDI 25, VENDREDI 26 et SAMEDI 27 JANVIER <i>Crème brûlée aux champignons</i> <i>Roti de magret de canard aux figues</i> <i>Pâtes à la crème de courge, noisettes</i> <i>Verrine citron meringuée</i>
JEUDI 1, VENDREDI 2 et SAMEDI 3 FEVRIER <i>Soupe au potiron, gingembre lard fumé</i> <i>Paleron de bœuf basse température sur lit de foin</i> <i>Assortiment de légumes de saison</i> <i>Œufs en neige au citron vert, crème anglaise à la vanille bourbon</i>	JEUDI 29 FEV, VENDREDI 1 et SAMEDI 2 MARS <i>Avocat au thon épicé</i> <i>Filet de carrelet sauce Bonne Femme</i> <i>Risotto citron confit</i> <i>Ananas au sirop de gingembre flambé au rhum</i>

JEUDI 7, VENDREDI 8 et SAMEDI 9 MARS

*Velouté de potimarron
à l'orange et au thym
Joue de bœuf au chardonnay
Poêlée de légumes anciens
Vacherin glacé*

JEUDI 14, VENDREDI 15 et SAMEDI 16 MARS

*Coques et moules en minestrone
Dox de cabillaud en crumble de noix
Endives braisées à la grenade et à
l'orange
Quetsches sautées au fromage blanc
et romarin, sablé maison*

JEUDI 21, VENDREDI 22 et SAMEDI 23 MARS

*Terrine aux noix et à la chartreuse
Suprême de pintade en croûte de sel
Carottes braisées à la sauge
Baba au rhum, fruits frais*

JEUDI 28, VENDREDI 29 et SAMEDI 30 MARS

*Jambon persillé à la Dijonnaise
Roti de bœuf cuisson basse température
Fondue de poireaux au bleu du Vercors
et pommes de terre sautées
Tarte tatin aux mirabelles
et à la bergamote*

JEUDI 4, VENDREDI 5 et SAMEDI 6 AVRIL

*Apéritif et ses amuse-bouche
Salade de fenouil à l'orange
Omble chevalier en croûte de noix
Risotto à la courge et au quinoa
Bavarois poire chocolat*

JEUDI 11, VENDREDI 12 et SAMEDI 13 AVRIL

*Apéritif et ses amuse-bouche
Terrine de légumes grillés, chutney
tomates
Poulet fermier sauté à la bière
Frites fraîches, beignets de panais
Gâteau grec à l'orange*

JEUDI 18, VENDREDI 19 et SAMEDI 20 AVRIL

*Apéritif et ses amuse-bouche
Chou rouge citronné aux noix, émulsion
bleu du Vercors
Bar grillé mariné aux herbes
Spaghettis de blettes 'alla puttanesca'
Forêt Noire au kirsch*

JEUDI 25, VENDREDI 26 et SAMEDI 27 AVRIL

*Apéritif et ses amuse-bouche
Asperges vertes, pistaches et roquette
Magret de canard basse température
aux saveurs épicées
Pommes de terre sautées à la sauge
Baba pomme antésite*