

## **MENUS**

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 37€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 41€

### **Entrées 12€**

- Tatin d'endive, crème aux noix et escalope de foie gras poêlée  
Ou
- Raviole de champignons (Paris bruns, shiitakés, pleurotes), bouillon de légumes fumé

### **Plats 23€**

- Filet de bar, crêpe de betterave et pommes de terre, sauce hollandaise  
Ou
- Filet mignon de porc à l'ail, risotto de lentilles vertes du Puy, céleri-rave  
Ou
- Curry de légumes au lait de coco infusé au safran, trio de riz

### **Fromages 6€**

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

### **Desserts 9€**

- Roulé feuilleté, crème d'amande, suprêmes d'agrumes frais, glace au miel  
Ou
- Poire pochée à la vanille, biscuit shortbread, glace vanille et éclats de chocolat

## **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 : Ferme du Chatelard (Méaudre)
  - Œuf : Vassieux en Vercors
- Fromage de brebis: Ferme à la Crécia (Lans en Vercors)
  - Champignons : Champilooop (St martin d'heres)
- Safran : Les délices de Sylvie (38270 Bellegarde-Poussieu)
  - Chocolat : Valrhona (Tain-l'Hermitage)
  - Miel : Miellerie du Vercors (Lans en Vercors)
  - Faisselle : Ferme du Muguet (Romagnieu)
- Boulangerie Roux-Fouillet (Lans en Vercors) Ou pain du Vercors (Autrans)
  - Porc : Isère viande
  - Sorbets et Glaces : Maison

## **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