

Nos menus de **MARS 2026** au prix TTC de 38 euros

Service à 19 h 30

JEUDI 5, VENDREDI 6 et SAMEDI 7 MARS

Apéritif et ses amuse-bouche
Crème d'endives
aux noix de St Jacques
Chou farci à l'ancienne
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Sablé, ganache chocolat,
ananas à la badiane

JEUDI 12, VENDREDI 13 et SAMEDI 14 MARS

Apéritif et ses amuse-bouche
Chou rouge citronné aux noix,
émulsion bleu du Vercors
Roti de bœuf cuisson basse température
Gratin de courge butternut
façon 'dauphinoise'
Sorbet menthe
Plateau de fromages locaux
Riz au lait, caramel beurre salé,
nougatine

JEUDI 19, VENDREDI 20 et SAMEDI 21 MARS

Terrine en gelée de saucisse de Morteau
Truite en persillade de pignons
et quatre épices
Mousseline de panais
Sorbet verveine
Plateau de fromages locaux
Quetsches sautées au romarin,
brioche aux pralines roses

JEUDI 26, VENDREDI 27 et SAMEDI 28 MARS

Apéritif et ses amuse-bouche
Œufs pochés sauce marchand de vin
'meurette'
Mignon de veau en brioche,
sauce au bleu du Vercors
Gratin dauphinois
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Tarte Tatin mirabelles bergamote



Une intolérance, une allergie ?

Merci de nous la/les signaler lors de la réservation.