

MENUS

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 37€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert 41€

Entrées 12€

- Mille-feuilles au fromage frais, poireaux, truite fumée relevés
d'une vinaigrette aux fruits de la passion
Ou
- Velouté de panais, escargots en persillade, sablé salé aux
champignons de Paris bruns

Plats 23€

- Cœur *Jack Be Little* garnie d'un mélange de noisette,
marrons, oignons rouges et reblochon
Ou
- Ballottine de cabillaud au chorizo, pressé de pommes
de terre et navets glacés au beurre
Ou
- Épaule de veau confite à basse température, sauce à la
moutarde à l'ancienne, accompagnée de carottes rôties
et d'un risotto crémeux de kasha

Fromages 6€

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

Desserts 9€

- Cappuccino pâtissier : Biscuit aux amandes, crémeux café,
crème mascarpone et gel café
Ou
- Tarte Tatin de poires aux épices et glace pain d'épices

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 savoir d'où viennent les 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 : La ferme de la montagne (St hilaire de la côte)
 - Truite : les truites de la vernaison (Echevis)
 - Chocolat : Valhrona (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)
- Veau : Ferme de la Sure (Autrans) Ou Ferme des Mercier (Lans en Vercors)
 - Escargots : Escargots du Vercors (Lans en Vercors)
 - Sorbets et Glaces : Maison

MENU DU JOUR (Exemple)

Le midi en semaine (hors jour férié)
Entrée, plat et dessert à 18€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