

## **MENUS**

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert à 37€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert à 41€

### **Entrées 12€**

- Poireaux grillés, œuf mollet mariné à la sauce soja, chèvre frais, huile d'olive à l'ail des ours  
Ou
- Asperges rôties, sabayon au gin, crumble salé aux noix

### **Plats 23€**

- Côtelettes d'agneau grillées, sauce au miel et à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et petits pois  
Ou
- Filet de truite mariné aux épices baharat, galette de riz bambou, mousseline de carotte  
Ou
- Risotto de farro aux morilles et cromesqui au fromage frais de brebis et épinards

### **Fromages 6€**

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

### **Desserts 9€**

- Brownie gourmand au chocolat noir et cacahuètes, glace au caramel au beurre salé  
Ou
- Pavlova aux fraises et pomme acidulée, crème et glace au thé lapsang souchong

## 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 ou La reine des prés (Méaudre)
- Agneau et Fromage de brebis : Ferme à la Crécia (Lans en Vercors)
  - Truite : truite de la Vernaison (Echevis)
  - Gin : Entropie (Autrans)
  - 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)
  - 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