



La Doline

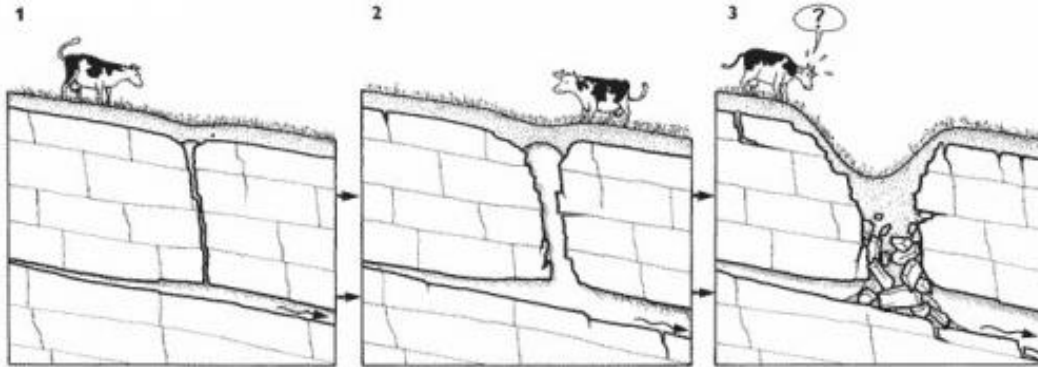


Toute l'équipe de *La Doline* est heureuse de vous accueillir.

Son chef, Sylvain Dessauls, vous présente la carte 2020, résolument tournée vers la création et vers le terroir pour vous faire découvrir les produits labellisés Vercors. Nous espérons que vous passerez un agréable moment à l'ombre du frêne, sur la terrasse des rosiers ou dans notre salle de restaurant climatisée ou auprès des flammes de notre poêle de masse Finlandais. Nous vous souhaitons un bon appétit.

Le titre Maitre Restaurateur résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et qui s'engagent à travailler des produits bruts, essentiellement frais. Le but n'est pas de dévaloriser différentes formes de restauration, mais de permettre au consommateur de reconnaître les Maîtres Restaurateurs.

Une *Doline* est une forme caractéristique d'érosion des calcaires en contexte karstique. La dissolution des calcaires de surface conduit à la formation de dépressions circulaires mesurant de quelques mètres à plusieurs centaines de mètres. Leur fond est souvent occupé par des argiles de décalcification ou *terra rossa* (terre rouge), fertiles et plus ou moins imperméables. La rétention locale d'eau qu'elle permet les rend propices au développement d'une riche végétation qui contraste avec le plateau calcaire environnant.



La Doline

Nos Entrées

- Foie gras de canard français maison, chutney de groseille, coulis de figues et cumin, toasts, Mesclun aux noix 19.50 €
- Planche de tomme de chèvre Vercors, huile de noix, compotée de fruits rouges, mesclun vinaigrette à la sauge fraîche 14.50 €
- Gravlax maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée au romarin, Sauce Scandinave (crème moutarde à l'ancienne et aneth), toasts, beurre salé, mesclun 18.50 €
- Ravioles au basilic de la mère Maury, coulis de tomates confites aubergines marinées, olives noires concassées et caprons, copeaux de parmesan 15.50 €
- Salade Doline XXL, noix de Grenoble lgp, tomates confites, jambon cru de Savoie 16 mois, croûtons ail maison, vinaigrette à la truffe et huile de Nyons lgp 16 €



La Doline

Nos viandes et poissons

- *Caillette Maison tiède du Vercors aux noix et genépi, mesclun de salade, condiments, Potatoes rôties aux herbes maison* 18 €
- *Filet de truite saumonée du Vercors, grillé sur peau en croûte de noix noisettes pistaches, crème aux algues** 23.50 €
- *Steak de thon mariné aux agrumes, sauce Créole douce à la tomate** 23 €
- *Pièce d'Onglet de Veau, crème aux Morilles ** 24 €
- *Filet de cannette des Dombes laqué au miel bio de montagne du Vercors et balsamique** 22.50 €

Tous nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix (deux accompagnements supl.3€)
Ravioles de Romans, Gratin Dauphinois, Légumes du moment, Potatoes aux herbes maison.*



La Doline

Hamburger maison

Potatoes rôties aux herbes maison

- *L'angus : steak de bœuf Aberdeen angus d'Écosse, tomates confites, St Marcellin ou raclette, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison, 19 €*
- *Le Mer : Filet de colin façon Fish&chips, tomates confites, raclette du Vercors, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison, 18 €*
- *Le végétarien : steak végétarien, tomates confites, raclette du Vercors, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison, 17.50 €*

Menu du Jour

Entrée – Plat – Dessert 35 €

3 Cocottes Logis
Restaurant Labélisé



La Doline

Les gratins de Ravioles de Romans tradition

Mesclun de salade aux noix

– à la crème 16 €

- au bleu du Vercors 18 €

– aux morilles 18.50 €

- crème safranée écrevisses 18 €

- caillette Vercors 17.50 €



La Doline

Nos fromages et desserts

- Trio de fromages Igp de la coopérative des agriculteurs du Vercors 11 €
- Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel biologique (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble 8.50 €
- Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant spéculos 12 €
- Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, crème anglaise maison au cointreau, brunoise d'ananas au miel 12 €
- Salade de fruits frais au sorbet, chantilly 9 €
- Crème brûlée au genépi 9 €
- Coupe de glace 3 boules 8 €
- Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly 12 €
- Le café - thé - infusion - genépi - Gourmand 9 €
- Le Scialet du Vercors Gourmand (Sorbet citron vert, Curaçao bleu) 9 €



La Doline

Les planches complètes ou spécialité montagne
et leur dessert au choix sur la carte 35.90€

La planche du terroir

Caillette tiède du Vercors aux noix et genépi, Charcuteries des Alpes, Potatoes rôties aux herbes maison, Raclette du Vercors fondue, Mesclun de salade aux noix de Grenoble Aop, Condiments - Un dessert au choix sur la carte

La planche de la Bourne

Gravlax maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée, (Produit labellisé par le Parc du Vercors) Sauce Scandinave, Toasts et beurre de baratte, Gratin de Ravioles de Romans tradition à la crème, Bournette Vercors, Mesclun de salade aux noix de Grenoble Aop, Condiments - Un dessert au choix sur la carte

La Fondue Savoyarde (spécialités pour deux personnes minimum)

Servie avec : Jambon cru Savoyard 16 mois, caillette maison, Coppa di parma I.g.p, Viande de cerf séchée, Saucisson artisanal selon arrivage, Jambon blanc, condiments, mesclun de salade aux noix Grenoble Aop - Un dessert au choix sur la carte



3 Cocottes Logis - Restaurant Labélisé

La Doline

Menu des Bambins 15 € (Jusqu'à 10 ans)

*Steak de bœuf
ou aiguillette de poulet panée
ou Hamburger
ou jambon blanc
ou filet de poisson*

*Ravioles de Romans
ou Potatoes maison
ou Légumes poêlés*

*La « glace smarties »
ou la faisselle
ou crème caramel*

*Un sirop au choix
(Un couvert enfant sans menu 8€)*

