

La Carte

Un plat un dessert : 33 €

Deux plats : 40 €

Deux plats un dessert : 45 €

La Doline

Formule 1/2 pension

Un Plat et Un Dessert

Deux plats 10 €

Deux Plats et un Dessert 15 €

Les planches complètes dessert 4 €

Spécialités montagne dessert 4 €

Nos Plats

- Foie gras français maison médaillon d'abricots marinés au Sauterne, coulis pomme et cardamone, marmelade d'oranges amères, toasts, Mesclun aux noix
 - Velouté de légumes frais d'hiver servi dans son pain de campagne, râpé aux trois fromages
 - Gravlax rose maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée, Sauce Scandinave (crème moutarde à l'ancienne et aneth), toasts, beurre salé, mesclun
- Ravioles au basilic de la mère Maury, coulis de tomates confites aubergines marinées, olives noires concassées et caprons, copeaux de parmesan
 - Caillette tiède du Vercors aux noix et genépi, mesclun de salade, condiments
- **
- Filet de truite saumonée du Vercors, grillé sur peau en croûte de noix noisettes pistaches, crème aux algues,
 - Onglet de Veau, crème aux trompettes de la mort
- Hamburger maison, steack de bœuf Angus, tomates confites, raclette du Vercors, viande de cerf séchée, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison
- La spécialité du Moment, une viande ou un poisson ou plat végétarien à découvrir (hors vacances de Noël)
 - Les gratins de Ravioles de Romans tradition de la mère Maury, mesclun de salade aux noix :
à la crème ou au bleu du Vercors ou aux trompettes de la mort

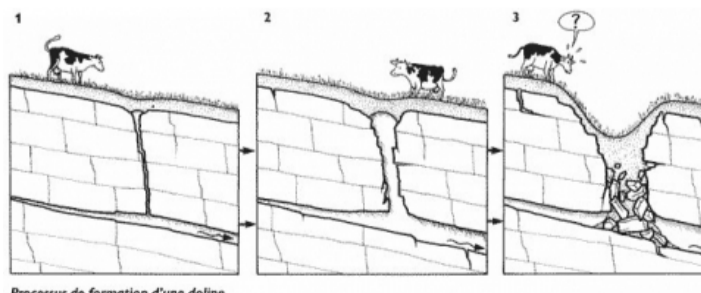
Tous nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix (deux accompagnements suppl. 3€):

Ravioles de Romans, Gratin Dauphinois, Légumes poêlés au beurre de baratte, Potatoes rôties aux herbes maison.

Nos fromages et desserts

- Trio de fromages Igp, Bleu du Vercors Sassenage, la Brique de Villard et Saint-Marcellin
- Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel de châtaigne biologique (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble
 - Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant spéculos
- Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, crème anglaise maison au cointreau, brunoise d'ananas au miel
 - Salade de fruits frais au sorbet, chantilly
- Poire pochée au sirop d'érable à la vanille bourbon, sauce caramel beurre salé, brisure de spéculos
- Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly
- Le café thé infusion genépi gourmand - Le Scialet du Vercors Gourmand (Sorbet citron vert, Curaçao bleu)

Une *Doline* est une forme caractéristique d'érosion des calcaires en contexte karstique (le Vercors). 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.



Menu des Bambins 15 € (Jusqu'à 11 ans)

Steak de bœuf ou aiguillette de poulet pannée
ou jambon blanc ou filet de poisson

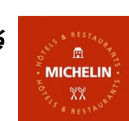
Ravioles ou Potatoes maison ou Légumes poêlés

La « glace smarties » ou la faisselle ou crème caramel

Un sirop au choix

(Un couvert enfant sans menu 8€)

3 Cocottes Logis
Restaurant Labellisé



L'offre de notre restauration peut s'adapter aux demandes spécifiques : végétarien ou végétalien, diététique, allergique, hypocalorique.

Tous nos Plats sont faits Maison et élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf Menu Enfant Certains plats peuvent être modifiés ou manquants, selon les arrivages La Doline bénéficie du titre de Maître Restaurateur. Viandes Provenance France conformément au décret 2002 - 1465 du 17 Décembre 2002. Les Informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de la réception. Prix Nets, Paiement par : espèce, CB, Chèque vacances, Le restaurant n'accepte plus les chèques. Ouvert tous les soirs 19h à 21h. Pour le déjeuner uniquement sur réservation selon disponibilité. Tél.0476951199.

Les planches complètes 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*

La planche de la Bourne

*Gravlax rose 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,
Bournette Vercors, Mesclun de salade aux noix de Grenoble Aop, Condiments*

Formules des spécialités montagnardes et leur dessert au choix sur la carte 35.90€

(spécialités pour une personne supplément 3€)

La Fondue Savoyarde

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

La Raclette

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

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

Son chef, **Sylvain Desales**, vous présente la carte, résolument tournée vers la création et vers le terroir pour vous faire découvrir les produits labellisés Vercors avec de nombreux produits biologiques. 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 chef est aux commandes de la cuisine dans laquelle il développe des plats à base d'épices raffinées, de poissons rares ou de viandes biologiques, de produits locaux. **Obtention d'une fourchette au guide Michelin depuis 2012. Titré « Maître Restaurateur » depuis 2013 et 3 cocottes au Logis de France depuis 2011, Gault & Millau en 2017, une toque.**

Le titre Maître 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.

