



La Doline



## Menu du Jour 35 €

Lundi : *Salade composée au bleu du Vercors, tomates confites, jambon cru de Savoie*

\*\*\*

*Caillette Maison tiède du Vercors aux noix et genépi, mesclun de salade, condiments,  
Potatoes rôties aux herbes maison*

*Ou Plat de poisson de la carte, Légumes du moment*

\*\*\*

*Duo de fromages lgp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*

*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*

*Ou Tartare de fruits de saison (soit kiwi, soit fraises selon arrivage)*

*Ou Framboises melba*

Mardi : *Terrine de poisson maison, mesclun de salade vinaigrette de saison*

\*\*\*

*Rizotto Lait d'amande bio, petits légumes et jambon cru de Savoie*

*Ou Plat de poisson de la carte, Légumes du moment*

\*\*\*

*Duo de fromages lgp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*

*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*

*Ou Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, crème anglaise maison au  
cointreau, brunoise d'ananas au miel*

*Ou Coupe de glace 2 boules au choix*

Mercredi : *Feuilleté Forestier, Mesclun de salade vinaigrette à la truffe*

\*\*\*

*Suprême de volaille farcis (soit écrevisses, soit chorizo, soit du moment)*

*Ou Plat de poisson de la carte,*

*Ravioles de Romans de la mère Maury*

\*\*\*

*Duo de fromages lgp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*

*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*

*Ou Carpaccio de fruits (soit mangue, soit ananas, soit melon)*

*Ou Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet Chartreuse, liqueur  
de Chartreuse, chantilly*

- Jeudi : *Salade de tomates anciennes mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive de Nyons Igp*  
\*\*\*  
*Filet mignon de porc en médaillon de fruits secs, sauce porto, Potatoes aux herbes maison*  
*Ou Plat de poisson de la carte, Légumes du moment*  
\*\*\*
- Duo de fromages Igp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*  
*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*  
*Ou Mousse au chocolat maison*  
*Ou Salade de fruits frais de saison*
- Vendredi : *Tarte salée (soit pissaladière, soit poireaux, soit bleu du Vercors, soit Lorraine)*  
\*\*\*  
*Filet de poisson rôti aux herbes et crème de vermouth, Raviole basilic de la mère Maury*  
*Ou Sauté de veau au sapin, Gratin Dauphinois*  
\*\*\*
- Duo de fromages Igp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*  
*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*  
*Ou Pêche rôtie miel et basilic*  
*Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant*
- Samedi : *Rillettes de truite du Vercors toasts et mesclun de salade*  
\*\*\*  
*Poisson en papillote, gratin Dauphinois*  
*Ou Filet de cannette des Dombes laqué au miel bio de montagne du Vercors et balsamique*  
\*\*\*
- Duo de fromages Igp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*  
*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*  
*Ou Tarte myrtilles ou framboises*  
*Ou Crème brûlée au genépi*
- Dimanche : *La planchiflette*  
*Tartiflette soit Croziflette*  
*Caillette tiède du Vercors aux noix et genépi, Charcuteries des Alpes, Mesclun de salade*  
*aux noix de Grenoble Aop, Condiments*  
\*\*\*
- Duo de fromages Igp de la coopérative des agriculteurs du Vercors*  
*Ou Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel bio (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble*  
*Ou Le choix du dessert du Chef*  
*Ou Le café - thé - infusion - Gourmand*



3 Cocottes Logis – Référencé au Michelin et Maître Restaurateur

Un restaurant confortable et un service attentif pour apprécier une cuisine gourmande qui invite à la découverte de notre région



*Ouvert du 20 juin au 27 septembre tous les soirs  
Samedi et dimanche midi  
Réservation au 04 76 95 11 99.*

*R*

