Menu du Jour

Entrée – Plat – Dessert 35 €

Vendredi :

Poireaux brulés, gravelax de truite du Vercors, œufs de truite et vinaigrette à la truffe.

Filet d'esturgeon, crème de safran et gratin de crozets au homard.

Tarte fine aux pommes et frangipane maison.

Samedi :

Marceline au miel du Vercors et noix de Grenoble, servie avec mesclun de salade vinaigrette à la truffe.

Suprême de volaille rôti et consommé d'écrevisses maison, gratin dauphinois

Cèpes du Vercors avec poire pochée au sirop d'érable, meringue maison au sapin, coulis de chocolat et glace maison aux cèpes.

Dimanche : Planche complète de la Bourne :

*Gravelax maison de truite saumonée du Vercors légèrement fumée, (**Produit labellisé par le Parc du Vercors)** sauce tartare, blinis et*

beurre de baratte, gratin de ravioles de Romans tradition, bournette Vercors, mesclun de salade aux noix de Grenoble AOP, condiments

Salade de fruits.

Lundi :

Salade des montagnes, jambon cru de Savoie 16 mois, noix de Grenoble IGP, tomates confites,

Vinaigrette à la truffe huile d'olive de Nyons IGP.

*Filet de truite du Vercors (**Produit Vercors)**, Sauce aux algues wakame, ravioles de Romans à la crème aux herbes estragon aneth.*

*Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges (**igp Nice)** en cassonade, sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly.*

Mardi :

Tarte chaude maison avec mesclun de salade, vinaigrette à la truffe huile d'olive de Nyons IGP.

Choux farcis au Porc de la ferme des Nobles, servis avec purée de fèves.

Carpaccio d'ananas Victoria, caramel au rhum, passion et glace vanille.

Mercredi :

Escargots du Vercors, façon andalouse (coulis piquillos et chorizo ,sablé au fromage)

Pavé de brochet en mijoté moderne au sapin, fumet aux petits légumes, avec ravioles au basilic de la mère Maury et crème aux herbes.

Tarte aux myrtilles, crème fouettée, coulis de framboises.

Jeudi :

Pâté dauphinois au murçon de la ferme des Nobles et génépi.

Joue de bœuf confite, mousseline de carottes aux oranges (Igp Nice), et potatoes maison.

Fondant au chocolat de Tanzanie, crème anglaise maison au Cointreau et coulis de framboises .

Nos plats peuvent être remplacés :

Les entrées par *: Velouté de légumes de saison, croûtons, fromage râpé.*

Les viandes par *: un filet de truite saumonée du Vercors, grillé sur peau en croûte de noix noisettes pistaches, crème aux algues.*

Les poissons par *: un gratin de ravioles de la Mère Maury au choix. • à la crème • au bleu du Vercors • Trompettes de mort.*

Les desserts par *: duo de fromage du Vercors ou un fromage blanc en faisselle.*

- ***Demi pension*** *supplément planche complète et spécialités montagne et dessert : 5€*

Les gratins de Ravioles de Romans et leur dessert au choix sur la carte 28 €

- *à la crème*
- *au bleu du Vercors*
- *aux Trompettes de Mort*

Mesclun de salade aux noix et Charcuteries

Les planches complètes ou spécialités montagne et leur dessert au choix sur la carte 36.90€

La planche du terroir

Terrine Maison, toasts, beurre salé, Charcuteries des Alpes,

Potatoes rôties aux herbes maison, mesclun de salade aux noix de Grenoble AOP, Condiments - un dessert au choix sur la carte

La planche de la Bourne

*Gravelax maison de truite saumonée du Vercors légèrement fumée, (**Produit labellisé par le Parc du Vercors)** sauce Scandinave, blinis et*

beurre de baratte, gratin de ravioles de Romans tradition, bournette Vercors, mesclun de salade aux noix de Grenoble AOP, condiments -

Un dessert au choix sur la carte

(Spécialités pour deux personnes minimum)

La Fondue Savoyarde 37€

Servie avec : jambon cru savoyard 16 mois, caillette, coppa di Parma IGP, Viande séchée, saucisson artisanal, jambon blanc, condiments, selon arrivage. Mesclun de salade aux noix Grenoble AOP - un dessert au choix sur la carte

La Raclette 37€

Servie avec : jambon cru savoyard 16 mois, caillette, coppa di Parma IGP, Viande séchée, saucisson artisanal, jambon blanc,

condiments, selon arrivage. Mesclun de salade aux noix Grenoble AOP - un dessert au choix sur la carte

Nos fromages et desserts

- Trio de fromages IGP de la coopérative des agriculteurs du Vercors 6€

- Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel biologique (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble 6€

- Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, crème anglaise maison au Cointreau, coulis de fruits 8€

- Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly 8€

-- Salade de fruits frais au sorbet, chantilly 6€

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

Steak de bœuf ou aiguillette de poulet panée ou hamburger ou jambon blanc ou filet de poisson

*****

Ravioles de Romans ou Potatoes maison

*****

La « glace smarties » ou la faisselle

Un sirop au choix

(Un couvert enfant sans menu 8€)