La Doline

Menu du Jour

Entrée – Plat – Dessert 35 €

Vendredi :

Tarte chaude maison, Mesclun vinaigrette à la truffe et huile d'olive de Nyons IGP.

Pavé de Sandre rôti à la Provençale, Raviole de la Mère Maury au basilic.

Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, Crème anglaise maison au cointreau, Coulis de fruits.

Samedi :

Assiette de Foie gras maison, Chutney du moment, Compotée d'ognons au balsamique, toasts, beurre salé, mesclun.

Suprême de volaille fermière, Bisque d'écrevisses safranées maison, Gratin Dauphinois.

Cèpe du Vercors, poire pochée au sirop d'érable, meringue maison, coulis au chocolat et glace vanille.

Dimanche : Planche complète de la Bourne :

*Gravlax 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*

Dame blanche (glace vanille bourbon, coulis de chocolat, gavotte, amandes effilées)

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 de Vercors rôti en persillade (Produit Vercors), Coulis de Pesto maison, Raviole de Romans à la crème aux herbes estragon aneth.

Salade de fruits frais de saison, Coulis de framboises, Glace maison.

Mardi :

Gravlax maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée au thym,

Sauce Scandinave (crème moutarde à l'ancienne et aneth), blinis, beurre salé, mesclun, vinaigrette à la truffe et huile d'olive de Nyons IGP.

Onglet de Veau grillé, crème Morilles, Pommes Grenailles rôties au thym.

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

Mercredi :

Friand de Murçon et trompettes de mort, Mesclun vinaigrette à la truffe et huile d'olive de Nyons IGP.

Poisson du jour en papillote au parfum de Sapin, Gratin de crozets à la crème.

Tarte aux myrtilles, Crème fouettée, Coulis de framboises.

Jeudi :

Velouté de légumes de saison, Croûtons, Fromage rapé.

Filet de cannette des Dombes, craquelin aux noix de Grenoble et miel de sapin Bio du Vercors, Risotto aux cèpes.

Crumble aux pommes et fruits rouges, Crème montée, Glace vanille bourbon.

Nos plats peuvent être remplacés :

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

***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 Raviole de la Mère Maury aux choix. • à la crème • au bleu du Vercors • aux morilles.*

***Les desserts par** : Duo de fromage du Vercors ou un fromage blanc en faisselle, Salade de fruits frais au sorbet chantilly .*

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

** Nos menus peuvent être intervertis ou modifié selon les arrivages de nos fournisseurs.*

La Doline

Hamburger maison *Potatoes rôties aux herbes maison* et leur dessert au choix sur la carte 28.€

- **L'angus** *: steak de bœuf Aberdeen Angus d'Ecosse, tomates confites, St Marcelin ou raclette, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison*
- **Le Mer** : *Filet de colin façon Fish&chips, tomates confites, raclette du Vercors, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison*

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

- *à la crème*
- *au bleu du Vercors*
- *aux Morilles*

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

Foie gras maison à la mandarine Impériale, Chutney du moment, 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

*Gravlax 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

Servie avec : Jambon cru Savoyard 16 mois, caillette, Coppa di parma I.g.p, Viande 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, Coppa di parma I.g.p, Viande séchée, Saucisson artisanal selon arrivage, Jambon blanc, condiments, 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

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

- Cèpe du Vercors, (Poire pochée au sirop d'érable, glace vanille, meringues maison, chocolat chaud)

- Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, crème anglaise maison au cointreau, coulis de fruits

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

– Salade de fruits frais au sorbet, chantilly

- Le café - thé - infusion - genépi - Gourmand

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 ou Légumes poêlés

***

La « glace smarties » ou la faisselle ou Sablé Tablette de chocolat

*

Un sirop au choix

(Un couvert enfant sans menu 8€)

3 Cocottes Logis
Restaurant Labélisé

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.