

Les Entrées

<i>Homard « Entier décortiqué » saisi à la plancha, sur purée de pommes de terre à la crème de homard et verdurette à l'huile de truffe</i>	40.00 €
<i>Foie gras de canard mariné au vin de noix cuisiné en terrine sur tranche de pain d'épices Chutney de figues et verdurette au vinaigre de framboises</i>	28.00 €
<i>Tarte tiède à la tomate et Saint Marcellin rôti à l'huile de noisettes et sa verdurette</i>	12.00 €
<i>Nougat de chèvre frais aux pistaches et sa verdurette à l'huile de noix</i>	10.00 €
<i>Petite Ravioles du Dauphin à la crème</i>	7.00 €
<i>Petite Ravioles du Dauphin à la crème, au Bleu du Vercors</i>	9.00 €
<i>Petite Ravioles du Dauphin à la crème, aux cèpes</i>	11.00 €
<i>Petite Ravioles du Dauphin à la crème, aux Morilles</i>	13.00 €
<i>Petit Raviolis Truffés à la crème « Agnolotti Tartufo »</i>	15.00 €

Les Viandes

<i>Filet de bœuf (VBF.200g) poêlé aux morilles et gratin Dauphinois</i>	31.00 €
<i>Côtes d'agneaux grillées aux herbes sèches, son jus à l'estragon et ratatouille Provençale</i>	21.00 €
<i>Entrecôte de bœuf (VBF.200g) grillée sauce à l'échalote et gratin Dauphinois</i>	22.00 €
<i>Suprême de poulet jaune « fermier et label rouge Ardèche » rôti aux épices douces, caramel à l'orange et purée de pommes de terre</i>	18.00 €
<i>Araignée de porc marinée au romarin et grillée à la plancha, jus à l'estragon et gratin Dauphinois</i>	17.00 €

Les Poissons « sont désarêtés »

<i>Filets de soles rôties au beurre des Pères Chartreux et ratatouille Provençale</i>	26.00 €
<i>Filets de Rougets barbet saisis à la plancha, marinière à l'huile d'olives et basilic, purée de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	22.00 €
<i>Crevettes sauvages « Gambas » poêlées, flambées au whisky et crémees, riz basmati beurré</i>	20.00 €
<i>Dos de Bonite rôti au four, sur purée de pommes de terre à l'huile d'olives et jus de viande à l'estragon</i>	18.00 €
<i>Filet de truite du Vercors grillé, beurre des Pères Chartreux et jeunes carottes au miel</i>	19.00 €