

Les Entrées

Homard « Entier décortiqué » saisi à la plancha, crème de homard, purée de pommes de terre et verdurette à l'huile de truffe

40.00 €

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

33.00 €

Tarte tiède à la tomate et Saint Marcellin rôti à l'huile de noisettes et sa verdurette

12.00 €

Nougat de chèvre frais aux pistaches « fromagerie du col Bayard » et sa verdurette à l'huile de noix

12.00 €

Petite Ravioles du Dauphin à la crème

7.00 €

Petite Ravioles du Dauphin à la crème, au Bleu du Vercors

10.00 €

Petite Ravioles du Dauphin à la crème, aux cèpes

11.00 €

Terrine de Chevreuil parfumée au Cognac, confiture d'oignons et verdurette

13.00 €

Petit raviolis Truffés à la crème « Agnolotti Tartufo »

15.00 €

Les Viandes

Filet de bœuf (VBF.200g) poêlé aux morilles et gratin Dauphinois

31.00 €

Côtes d'agneaux grillées aux herbes sèches, son jus à l'estragon et purée de pommes de terre à l'huile d'olive

23.00 €

Entrecôte de bœuf (VBF.200g) grillée sauce à l'échalote et gratin Dauphinois

23.00 €

Suprême de poulet jaune « fermier et label rouge » rôti aux épices douces, caramel à l'orange et purée de pommes de terre

18.00 €

Araignée de porc marinée au romarin et grillée à la plancha, jus à l'estragon et gratin Dauphinois

18.00 €

Les Poissons « sont désarêtés »

Filet de Saint-Pierre rôti au four, beurre des Pères Chartreux et épinards en branche et persillade

26.00 €

Filet de Daurade Royale saisis à la plancha, marinière d'azur à l'huile d'olives et basilic, fèves au beurre noisette

22.00 €

Crevettes sauvages « Gambas » poêlées, flambées au whisky et crémees, riz basmati beurré

20.00 €

Dos de Bonite rôti au four, sur épinards en branche et persillade, jus de viande à l'estragon

20.00 €

Filet de truite du Vercors grillé, beurre des Pères Chartreux et jeunes carottes au miel

20.00 €