

Les Entrées

Homard « Entier décortiqué » saisi à la plancha, crème de homard et tagliatelles à l'encre de Seiche
40.00 €

Foie gras de canard mariné au vin de noix cuisiné en terrine et tranches de pain aux fruits confits, Chutney de figues et verdurette au balsamique

29.00 €

Saint-Jacques saisies à la plancha, crème safranée et verdurette à l'huile d'olive truffée
15.00 €

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

12.00 €

Petit plat de : Ravioles du Dauphin à la crème

7.00 €

Petit plat de : Ravioles du Dauphin à la crème, au Bleu du Vercors

10.00 €

Petit plat de : Ravioles du Dauphin à la crème, aux cèpes

11.00 €

Petit plat de : Ravioles du Dauphin aux morilles à la crème

13.00 €

Terrine de Caille aux raisins et confiture d'oignons, verdurette à l'huile de noisette

13.00 €

Les Viandes

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

31.00 €

Côtes d'agneaux grillées aux herbes sèches, son jus de viande à l'infusion d'épicéa et ratatouille à la Niçoise

23.00 €

Râble de lapin désossé, rôti au four, sauce moutarde à l'ancienne et gratin Dauphinois

23.00 €

Filet de canard dégraissé, grillé, sauce aux agrumes et purée « grand-mère »

20.00 €

Araignée de porc marinée au romarin, grillée à la plancha, jus de viande à l'infusion d'épicéa et ratatouille à la Niçoise

18.00 €

Les Poissons « sont désarêtés »

Filet de Saint-Pierre cuit au four, beurre des Pères Chartreux et riz camarguais

26.00 €

Pavé de saumon fumé au bois de hêtre, à la ficelle, cuit à l'unilatérale sur lit de lentilles vertes à la crème de lard fumé

23.00 €

Crevettes sauvages « Gambas » poêlées à l'huile d'olive, flambées au whisky, crémees et riz camarguais

23.00 €

Filet de carrelet poêlé au beurre, purée « grand-mère » à l'huile d'olives et crème safranée

20.00 €

Filet de truite du Vercors grillé, beurre des Pères Chartreux et tagliatelles à l'encre de seiche

20.00 €