

La formule
déjeuner
des « trois pucelles »

Du lundi au samedi midi

Plat du jour
Coup de Coeur du Chef
suivant le marche


12,00 €



Spécialités Montagnardes


23,00 €

LA GRATINÉE DE RAVIOLES À LA CRÈME

Mesclun de verdure vinaigrette balsamique & noisettes, confit d'oignons , ravioles gratinées à la crème, charcuteries.


OU

L'ASSIETTE DU RANDONNEUR

Mesclun de verdure vinaigrette balsamique & noisettes, confit d'oignons , fromage affiné du Vercors (fromagerie d'Autrans, chez Isabella & Vincent), retour du maraicher, charcuteries.

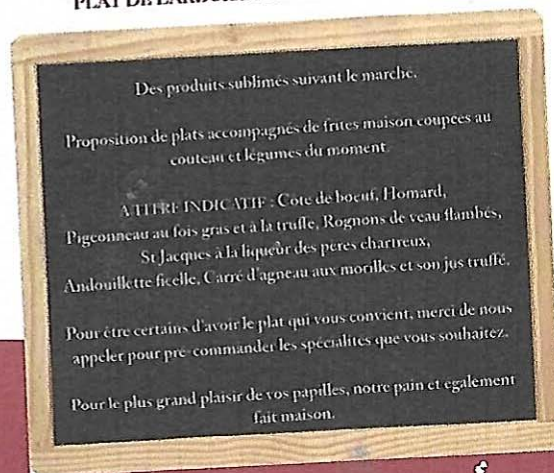
OU

LE RIPIOUPIOU

Mesclun de verdure vinaigrette balsamique & noisettes, confit d'oignons , fromage affiné du Vercors (fromagerie d'Autrans, chez Isabella & Vincent), pommes de terre fondantes, lard fumé, le tout gratiné au four, charcuteries.

À l'ardoise

PLAT DE L'ARDOISE À VOTRE CONVENANCE




La Carte

Chaque semaine les entrées, plats & desserts
change au grès du marché


POUR COMMENCER...

| | |
|--|---------|
| Terrine de foie gras de canard à ma façon, fleur de sel, compotée gourmande & saveurs d'un confit de fruit suivant la saison | 21,90 € |
| Saumon fumé et sa terrine fraîcheur, boule de glace tomate basilic | 17,00 € |
| Carpaccio de boeuf marinade maison et ses copeaux de parmesan | 15,90 € |
| Salade Maraîchère de l'auberge | 15,00 € |

NOS INCONTOURNABLES...

| | |
|--|---------|
| Filet de rougets barbets sauce vierge | 24,00 € |
| Risotto de poulet à l'ail des ours  | 22,90 € |
| Jarret d'agneau « de 7 heures » au jus de thym | 26,90 € |

DU CÔTÉ DU FROMAGER...

| | |
|---|---------|
| Faisselle de fromage blanc et son duo crème fraîche et coulis de fruits | 6,00 € |
| Assortiment de fromages affinés, sur lit de verdure, vinaigrette balsamique & noisette | 7,90 € |
| St Marcellin poelé au miel du Vercors  | 12,00 € |

LES GOURMANDISES DU CHEF...

| | |
|---|---------|
| Douceur du Chef | 8,00 € |
| Framboisier macaronné sur lit de crème vanillée | 12,50 € |
| Croquant aux poires, mousse caramel & confiture de lait, sorbet poire du verger | 10,00 € |
| Molleux au chocolat maison et sa boule de glace à la Chartreuse | 12,50 € |

Menu des Lutins

Jusqu'à 10 ans

14,90 €

COCKTAIL DE BIENVENUE

NUGGETS OU COUP DE COEUR DU CHEF
OU CORDON BLEU OU HACHÉ DE BOEUF

AVEC LÉGUMES DU MOMENT,
FRITES MAISON

GLACE OU DESSERT
DU MOMENT

La sélection de Sandrine - un vin plaisir,
la découverte de régions, d'un terroir chaque mois -

Sélection de vin du moment à partir de 16,00 €
Pot de Chaillonn en D'ois 50 cl 16,00 €

Le verre de vin
à partir de 4,50 €