

Les Entrées

- L'œuf bio « pâquerette » 23 €
Gâteau de poissons de lac et écrevisses 23 €
Truite du Vercors légèrement fumée et lentilles 20 €
Terrine de foie gras, framboises marinées miel citron 23 €

Les Plats

- Pavé de truite cuit à l'unilatéral, nuage de pomme de terre 24 €
Volaille de la ferme des Mourières aux écrevisses 26 €
Filet de bœuf Rossini, pommes de terre fondantes 32 €
Côtes d'agneau à l'huile noire, pommes dauphines légèrement fumées 28 €

Les Fromages

- Assiette de fromages affinés 9 €

Les Desserts

- Gratin de fruits frais 9 €
Moelleux citron myrtille 11 €
Dôme vanille abricot 12 €
Macaron chocolat orange 14 €

**Tous changements dans les menus
Engendrent un supplément de 6 €**



Menu de l'Hôtel 48 €

Terrine de foie gras, framboises
marinées miel citron

Gâteau de poissons de lac et
écrevisses

(La surprise du chef +6 € suppl.)

Côtes d'agneau à l'huile noire,
pommes dauphines légèrement
fumées

Assiette de fromages

Dôme vanille abricot

Menu Saveurs 28 €

Truite du Vercors légèrement fumée
et lentilles

La surprise du chef (+6 € suppl.)

Volaille de la ferme des Mourières
aux écrevisses

Gratin de fruits frais

Menu Gourmet 35 €

L'œuf bio « pâquerette »

(La surprise du chef +6 € suppl.)

Pavé de truite cuit à l'unilatéral,
nuage de pomme de terre

Moelleux citron myrtille

Menu Enfant 15 €

Filet de bœuf

Ou

Filet de truite

Pommes de terre

Riz au lait