

Plat et dessert : 33 €

Menu 3 Plats aux choix : 45 €

## La Carte

### Nos entrées

- Foie gras français maison, au poivre de sichuan et mandarine Impériale, chutney de physalis, Coulis betterave et balsamique, toasts, mesclun aux noix 21 €
- Salade Doline : mesclun, tartare de tomates à l'ancienne, copeaux de jambon cru Savoie 16 mois, Copeaux de parmesan, vinaigrette à la truffe et huile d'olive de Nyons Igp, noix de Grenoble Igp 16 €
- Planche de tomme de chèvre Vercors, huile de noix, compotée de fruits rouges, mesclun vinaigrette à la sauge fraîche 17 €
- Caillette tiède du Vercors tradition aux noix, crème de Balsamique à la truffe, mesclun de salade, condiments 18 €
- Gravlax maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée, fromage blanc échalotes ciboulette, Blinis, beurre salé, mesclun 18 €
- Ravioles au basilic de la mère Maury, coulis de tomates confites, piquillos, copeaux de parmesan 17 €

### Nos viandes et poissons

- Filet de Truite Saumonée du Vercors en papillote, noisettes, pignons de pin et sapin, produit labellisé Parc du Vercors 24 €
- Hamburger maison, steack de bœuf de l'Aubrac, tomates confites, raclette du Vercors, viande de cerf séchée, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison 22 €
- Trio de côtes d'agneau d'Irlande grillées aux thym, crème à la moutarde violette, tuiles craquantes 25 €
- Filet de Sandre rôti sur peau, croute de pistaches et noisettes, crème aux algues 24 €
- Onglet de Veau grillé, sauce Morilles 23 €

Tous nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix (deux accompagnements supl.3€):  
Ravioles de Romans, Gratin Dauphinois, Légumes du moment au beurre de baratte, Potatoes maison.

### Nos fromages et desserts

- Trio de fromages AOP, Bleu du Vercors Sassenage, la Brique de Villard et Saint-Marcellin 12 €
- Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel de châtaigne biologique (produit labellisé Parc du Vercors) et noix de Grenoble Aop 9 €
- Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant spéculos 12 €
- Moelleux au chocolat noir de Tanzanie, cœur de chocolat blanc coco, crème anglaise rhum vanille de Tahiti 12 €
- Salade de fruits frais au sorbet, chantilly 9 €
- Oreillons de pêches fraîches rôties au miel biologique de sapin, basilic frais, Sorbet maison fromage blanc estragon 12 €
- Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly 12 €
- Le café thé infusion gourmand 9 € - Le Génépi gourmand 9 € - Le Scialet du Vercors Gourmand (Sorbet citron vert, Curaçao bleu) 9 €

