

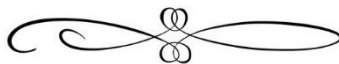


Menu « De L'Auberge »

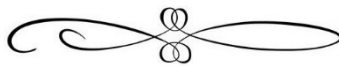
38€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

30€ Entrée/plat ou Plat/Dessert

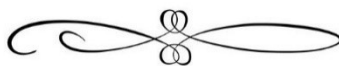
Menu Disponible du Mercredi au Dimanche Midi



- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
- Petit Frais des « Champs Derrière », Crémeux de Petit-Pois, Lomo, Roquette & Fraîse
- Céviché de Dorade à L'Estragon, Tartare de Betterave à L'Huile de Noix & Vinaigre Balsamique
- 🌱 - Tatin de Tomates de la Drôme & Bleu Du Vercors Fermier



- Pavé de Bœuf « Race à Viande », Mille-Feuille de Pomme de Terre & Carottes, Jus aux Olives Noires
- Filet de Merlu (Selon arrivage), Velouté de Crustacé à la Fève de Tonka & Légumes de Saison
- 🌱 - Risotto de Farro & Petit-Pois



- Assortiments de Fromages Fermier
- Crumble Fraîse & Rhubarbe, Émulsion Anis
- Déclinaison d'Abricot & Biscuit à la Sarriette
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)

Toutes nos Viandes sont Garantie d'Origine Française
Liste des Allergènes sur Demande

A La Carte

Foie Gras de Canard Français Mi cuit, Chutney de fruits de Saison
& Pain d'Épices

(+ 6€ dans le menu de l'Auberge) 18€

Gratin de Ravioles de la Maison Rambert : - A la crème

19€ ✓

- Au Bleu du Vercors

22€ ✓

Tartare de Bœuf Français au Couteau
(Accompagnement du Moment)

23€

Gravlax de Truite, Pinsa Romana, Tomate, Bleu du Vercors Fermier,
Pesto & Roquette

23€

Prix à la Carte « Menu de l'Auberge »

Entrée : 14€

Plat : 22€

Dessert : 11€



**Toutes nos Viandes sont Garantie d'Origine Française
Liste des Allergènes sur Demande**