

Menu « De L'Auberge »

38€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

30€ Entrée/plat ou Plat/Dessert

Menu Disponible du Mercredi Soir au Dimanche Midi
(Restaurant fermé les midis en semaine)

- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
 - Croustillant d'Agneau de la Ferme A La Crécia & Figues
 - Riz Noir IGP de Camargue, Calamars & Chorizo en Tartare
- ✓ - Œuf Poché, Velouté de Cèpes & Échalotes Confites

- Suprême de poulet en Basse Température,
Tomates de la Drôme Rôties & Jus à l'Estragon
- Filet de Merlu (Selon Arrivage), Légumes de Saison
& Beurre Blanc aux Œufs de Truite
- ✓ - Poêlée de Girolles & Ravioles de la Maison Rambert,
Gratinée au Bleu du Vercors Fermiers

- Assortiments de Fromages Fermier
- Tatin de Prune, Petit Frais des Champs Derrière Vanille
& Miel du Vercors, Sorbet Mirabelle
- Sablé Breton Citron Vert, Ganache Chocolat Blanc & Framboise
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)

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