



Menu Demi-Pension



27€

Lundi

Salade de Toast de St Marcellin
Grillade de Porc à la Moutarde et Pomme de Terre
Nouvelles
Financier Maison & Crème Citron

Mardi

Velouté du Moment
Gratin de Raviole de la Maison Rambert
Faisselle Fermière Confiture Maison, Crème,
Sucre ou Miel du Vercors

Mercredi

Carpaccio de Bœuf au Basilic
Courgette & Aubergine Rôties Ricotta,
Miel, Citron & Origan
Fraises Fraîches, Crème Pistache & Sablé Breton

Jeudi

Mille-Feuille de Sarrasin au Fromage Frais,
Miel & Noix
Diot Artisanal, Confit D'oignon & Écrasé de
Pomme de Terre à la Ciboulette
Pavlova aux Fruits de Saison

Vendredi

Risotto de Sarrasin & Jambon Serrano
Tomates Farcies au Caviar d'Aubergine
& Tapenade
Mi cuit au chocolat Noir Maison

Samedi

Tomate de la Drôme & Mozzarella au Basilic
Cuisse de Poulet Confites & Ravioles de la Maison
Rambert
Coupe 2 Boules de Glaces/ Sorbets Artisanal ou
Faisselle Fermière

Dimanche

Salade César Maison
Gratin de Gnocchi de la Maison Rambert à la
Tomate Fraîche & Bleu du Vercors Fermiers
Poire Belle-Hélène



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