

Auberge des Montauds

Marina, Pascale & Romain, originaire de Belle Ile en Mer, en Bretagne ont repris l'Auberge des Montauds, installée dans une ancienne ferme du Vercors, à l'orée d'un vaste parc, entre montagne et forêts, face aux cimes du Vercors.

Nous avons à cœur de proposer une cuisine entièrement faite maison et en travaillant avec un maximum de petits producteurs locaux. Bien évidemment, la Bretagne, terroir riche, fera partie de cette expérience que nous vous proposons.

En salle, Marina & Pascale vous accueillent chaleureusement, au coin du feu de cheminée l'hiver, et sur une belle terrasse ombragée et fleuries aux beaux jours.

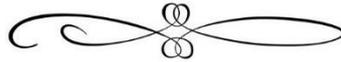
Côté cuisine, Romain, toujours à la recherche de nouvelles saveurs, et à la découverte du terroir du Vercors, mêle ses origines avec des produits typiques, pour une expérience nouvelle, avec une carte renouvelée tous les mois.



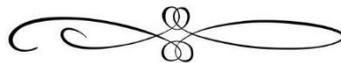
Menu « De L'Auberge »

34€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

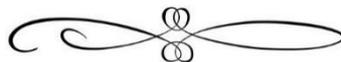
28€ Entrée/plat ou Plat/Dessert



- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
- Filet de Maquereau Mariné à la Moutarde à l'ancienne & Herbes Fraîches, Tartare de Pomme Verte, Concombre & Chorizo
 - Coquillages en Marinière & Algues Dulce, Crémeux Froid de Petits Pois
 - Mille-Feuille de Sarrasin, Pancetta & Oignon Confit, Gratiné au Bleu du Vercors des Champs Derrière



- Filet de Lieu Jaune (selon arrivage) au Velouté d'Asperge Verte & Légumes Verts
- Bœuf Wellington Revisité, Pommes de Terre Grenailles
 - Porc de La Ferme "A la Crécia" Confit, Carotte, Orange & Coriandre



- Assortiments de Fromages Fermier
- Dacquoise Noisette, Fraises & Basilic
- Déclinaison de Cacahuète & Citron Kalamansi
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)