

½ pension

« Traditionnelle »

Tarifs

1 personne : 97 €

2 personnes : 139 €

L'entrée du jour

Starter of the day

Ou

Velouté de courgettes à la mozzarella fumée
et à l'Emmental

Zucchini velouté with mozzarella and Emmental cheese



Le poisson du jour

Fish of the day

Ou

La viande du jour

Meat of the day



Fromage blanc de campagne

French cottage cheese

Ou

Le dessert du jour

Dessert of the day



½ pension

« Découverte »

Tarifs

1 personne : 101 €

2 personnes : 149 €

Salade de Saint-Marcellin au miel
Cow cheese salad on toast with honey

Ou

Gâteau de foie de volaille maison
Homemade poultry liver terrine



Filet de maquereau vapeur et sa crème de curry
Steam cooking mackerel fillet with curry cream

Ou

Poitrine de veau farcie et son jus
Stuffed veal brisket with its gravy

Ou

Faux filet grillé au sel de Guérande
Grilled Faux Filet of beef with Guérande Salt



Assiette fromagère
Plate of regional cheeses

Ou

Coupe de glace
Cup of Ice cream



½ pension

« Des alpages »

Tarifs

1 personne : 108 €

2 personnes : 161 €

Buffet des entrées

Starter buffet

Ou

Terrine de lieu aux herbes

Pollock terrine with herbs



Le Burger du Vercors

(bleu de Sassenage, poitrine de porc)

Vercors's burger

Ou

Pavé de requin à l'huile vierge

Shark fillet with olive oil



Buffet des desserts

Dessert buffet

