

½ pension

« Traditionnelle »

Tarifs

1 personne : 97 €

2 personnes : 139 €

L'entrée du jour

Starter of the day

Ou

Terrine de saumon maison et sa
crème de ciboulette

*Home made salmon terrine and its chive
cream*



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



1/2 pension

« Découvertes »

Tarifs

1 personne : 101 €

2 personnes : 149 €

Le croquant du Vercors sur lit de salade
croquante

The crunchy of Vercors on a bed of crunchy salad

Ou

Le velouté de potimarron

The pumpkin velvety



Joue de porc à la bourguignonne

Bourguignon pork cheek

Ou

Pavé de merlu cuit à la vapeur sauce
marchand de vin

Steamed hake steak Wine Merchant Sauce

Ou

Faux-filet grillé au sel de Guérande

Grilled sirloin with Guérande salt



Assiette fromagère

Plate of regionals cheeses

Ou

Coupe de glace

Cup of ice cream



½ pension

« Des alpages »

Tarifs

1 personne : 106 €

2 personnes : 157 €

Saumon gravlax à la Scandinave
(vodka, aneth)

Scandinavian-style dill vodka gravlax salmon

Ou

Salade de Saint Marcellin sur toast au
miel et aux herbes

*Saint Marcellin salad on a toast with honey
and herbs*



Le Burger du Vercors

(Viande Limousin ou Black Angus, bleu de
Sassenage, poitrine de porc)

Vercors's Burger

Ou

Dos d'églefin à l'huile vierge

Haddock back with virgin oil



Dessert au choix à la carte

Desert to choose on the menu

