

MENU PRINTEMPS - ETE

MENU 35 €

*Salade Brésilienne*  
*Assiette douceur du sud*  
*Eventail de melon (saison)*  
*Assiette fraîcheur du Nord*  
*flan d'asperge sauce tomate basilic*  
*Salade chaVercors*

ℒ

*Emincé de magret canard sauce aux baies rouges*  
*Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce forestière*  
*Moelleux de veau au jus*  
*Souris d'agneau rôti aux senteurs de Provence*  
*Sot l'y laisse de dinde et son jus de clairette*  
*Araignée de porc et sa crème de thym*  
*Filet de poulet en crépine lardé*

*Fromage et dessert vins et café compris*

MENU 40€

*Salade Brésilienne*  
*Assiette douceur du sud*  
*Eventail de melon (saison)*  
*Assiette fraîcheur du Nord*  
*Salade chaVercors*

ℒ

*Filet de julienne sauce bahianaise*  
*Filet de truite sauce champagne*  
*Pavé de saumon rôti au beurre blanc*

ℒ

*Moelleux de veau au jus*  
*Sot l'y laisse de dinde au jus de clairette*  
*Araignée de porc et sa crème de thym*  
*Filet de poulet en crépine lardé*

*Fromage et dessert vins et café compris*

MENU PRINTEMPS - ETE

MENU 42€

*Melon Surprise (saison)*

*Terrine de saumon aux crevettes sauce cocktail*

*Salade Brésilienne*

*Assiette fraîcheur du nord*

*Salade cha'Vercors*

*ℒ*

*Filet de rascasse sauce basilic*

*Filet de dorade et sa crème de ciboulette*

*Gratiné de crabe sauce aux noix de st jacques sauvages*

*ℒ*

*Trou Normand*

*ℒ*

*Souris d'agneau rôti aux senteurs de Provence*

*Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce forestière*

*Sot l'y laisse de dinde au jus de clairette*

*Emincé de magret canard aux baies rouges*

*Moelleux de veau au jus*

*ℒ*

*Fromage*

*Dessert*

*Café, vin compris*