

PLANCHE

Planche apéritive : charcuteries, fromages, légumes et gâteaux	5,00€/pers
-------------------------------------------------------------------	------------

ENTREES

Quiche lorraine, salade verte	8,00€/pers
Soupe du moment, foccacia aux tomates confites	8,00€/pers

PLATS

Tajine de poulet bio au citron confit, semoule, légumes et sauce chermoulat. Pain batbout.	15,00€/pers
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Bœuf bourguignon, lardon et champignons de paris, gratin dauphinois.	15,00€/pers
-------------------------------------------------------------------------	-------------

Raclette (de savoie, fumé et bleu du vercors) charcuterie, pomme de terre et salade verte	18,00€/pers
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Fondue savoyarde (beaufort, abondance et conté) charcuterie, et salade verte	15,00€/pers
----------------------------------------------------------------------------------	-------------

DESSERTS

Baba au rhum, chantilly	5,00€
Ile flottante vanille et caramel	5,00€
Tarte aux pommes crumble noisette (6-8pers)	17,00€



PETIT DEJEUNER

Cake	9,00€
Brioche	9,00€
Assortiment de confitures maison et miel de la drôme	5,00€
Pain au levain maison	3,00€



BOISSON

Jus de raisin Bio 1L	6,00€
Bière blonde slalom 75cl	8,00€

Vin blanc

Cuvée les Nays, Domaine de Maupas 2023 	15.00€
Cuvée du Vercors, Domaine de Maupas 2022 	18.00€



Vin rouge

Petit Marselan, Domaine de Maupas 2023 	15.00€
Loup du loup, Domaine de Maupas 2022 	18.00€

Vin rosé

L'été de Mayoüssier	12,00€
---------------------	--------

Bulles

Cidre brut Fermier Breton, Prié fils 	12.00€
Clairette de Die Tradition, Domaine de Maupas 	15.00€
Champagne Blanc de blancs millésime 2016 Domaine Fluteau	45.00€