

<u>PLANCHE</u>		<u>PETIT DEJEUNER</u>	
Planche apéritive : charcuteries, fromages, légumes et gâteaux	5,00€/pers	Cake	9,00€
		Brioche	9,00€
		Assortiment de confitures maison et miel de la drôme	5,00€
		Pain au levain maison	3,00€
<u>ENTREES</u>		<u>BOISSON</u>	
Quiche lorraine, salade verte	8,00€/pers	Jus de raisin Bio 1L	6,00€
Soupe du moment, focaccia aux tomates confites	8,00€/pers	Bière blonde slalom 75cl	8,00€
<u>PLATS</u>		<u>Vin blanc</u>	
Tajine de poulet bio au citron confit, semoule, légumes et sauce chermoulat. Pain batbout.	15,00€/pers	Cuvée les Nays, Domaine de Maupas 2023	15.00€
Bœuf bourguignon, lardon et champignons de paris, gratin dauphinois.	15,00€/pers	Cuvée du Vercors, Domaine de Maupas 2022	18.00€
Raclette (de savoie, fumé et bleu du vercors) charcuterie, pomme de terre et salade verte	18,00€/pers	<u>Vin rouge</u>	
Fondue savoyarde (beaufort, abondance et conté) charcuterie, et salade verte	15,00€/pers	Petit Marselan, Domaine de Maupas 2023	15.00€
		Loup du loup, Domaine de Maupas 2022	18.00€
<u>DESSERTS</u>		<u>Vin rosé</u>	
Baba au rhum, chantilly	5,00€	L'été de Mayoussier	12,00€
Île flottante vanille et caramel	5,00€	<u>Bulles</u>	
Tarte aux pommes crumble noisette (6-8pers)	17,00€	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€