

Carte

Les entrées :

- Les entrées « suggestion à l'ardoise » 10 €
- Salade de croustillants de fromage de chèvre de Corrençon 11 €
- Salade royale (salade, tomate, champignons, blanc de volaille fermier, œuf de Corrençon, parmesan, pommes de terre, noix...) 13 €
- Ravioles du Royans à la crème, pointes d'asperges et parmesan 13 €
- Ardoise de cochonnailles de la ferme des Nobles (caillette, saucisson du Vercors, terrine du Vercors) + jambon de pays & salade 14 €
- Sablé Homard & légumes marinés 19 €

Les plats :

- Les plats « suggestion à l'ardoise » 13,5 €
- Filet de truite rose du Vercors, pesto d'herbes fraîches 21 €
- Entrecôte Française (250gr) au grill, sauce barbecue du chef 21 €
- Gratin ravioles du Royans au bleu Vercors & *salade verte* 16,5 €

Les fromages :

- Ardoise de fromages affinés 8 €
- Faisselle fermière de Corrençon nature 4 €
- Faisselle fermière de Corrençon à la crème, coulis de fruits rouges, miel/citron 5 €

Les Glaces & desserts :

- Les desserts « suggestion à l'ardoise » 7 €
 - Tarte aux myrtilles 7 €
 - Tarte citron, meringue à l'italienne 7 €
 - Fondant chocolat noir au chocolat grand cru Valrhôna 7 €
 - Salade de fruits frais & biscuit 7 €
 - Le vacherin de chez Alex (notre ami glacier villardien) 7 €
 - Coupe Dauphinoise (glace chartreuse, glace noix, chartreuse verte, chantilly) 8 €
 - Coupe Amiral (sorbet pamplemousse rose, sorbet citron, vodka, chantilly) 8 €
 - Coupe Estivale (sorbet pêche de vigne, sorbet framboise, fruits frais, chantilly) 8 €
 - Glace « *artisan glacier Altiflore* » parfum au choix :
(*vanille, café, chocolat, chartreuse, caramel, noix, pistache, rhum-raisin, citron, fraise, framboise, cassis, myrtille, pêche de vigne, pamplemousse rose*)
- 1 Boule 3 €
- 2 Boules 5 €
- 3 Boules 7 €
-

Formule *Enfant* (moins de 12 ans) 13 €

Ravioles à la crème ou steak français haché du boucher & pommes frites ou garniture jour

Glace 2 boules ou Dessert du jour

Les formules déjeuner :

- Formule 2 plats :
(entrée jour & plat du jour) ou (plat du jour & dessert au choix) 20 €
- Formule complète du jour (entrée, plat , dessert) 27 €