



Les Hauts Plateaux

Départ du Golf & site nordique
CORRENÇON EN VERCORS



Restaurant de terroir, Bar à vins,
Salon de thé "gourmand"
Terrasse panoramique

Tél. **04 76 95 29 97**
contact@les-hauts-plateaux.fr
www.les-hauts-plateaux.fr

06 10 26 13 04

Carte

Les entrées :

- Les entrées « suggestion à l'ardoise » 11 €
- Soupe paysanne de légumes, croûtons & chips de lard fumé 11 €
- Salade de st Marcellin pané 12 €
- Ravioles du Royans, crème & parmesan. 12 €
- Tourte aux légumes & salade verte 12 €
- Ardoise de cochonnailles artisanales de montagne
(caillette, saucisson, terrine, jambon de pays...) 15 €
- Ravioles du Royans aux morilles 18 €

Les plats :

- Les plats « suggestion à l'ardoise » 15 €
- Suprême de poulet fermier sauce légère « bleu du Vercors & noix » 18 €
- Filet de truite rose du Vercors, beurre persillé 20 €
- Entrecôte Française (250 grs) aux cèpes 23 €

Les spécialités fromagères

- Mont d'or chaud : Fromage mont d'or fondu au vin du Jura dans sa boîte en épicéa
accompagné de saucisse de Morteau, jambon de pays, pommes de terre & salade 23 €
- Tartiflette & salade verte 17 €
- Gratin de ravioles du Royans au bleu du Vercors & salade verte 18 €

Les Galettes de sarrasin :

- La « royale » (jambon blanc, œuf, fromage) 8.5 €
- La « vertaco » (pommes de terre, bleu du Vercors, noix, salade) 9 €

Les formules :

- Menu Enfant (moins de 12 ans) : Galette (jambon blanc/fromage) ou Ravioles du Royans à la crème + Glace 2 boules ou crêpes au choix 12 €
- Formule « suggestion à l'ardoise » (entrée & plat ou plat & dessert) 22 €
- Formule complète « suggestion à l'ardoise » (entrée, plat & dessert) 29 €

Les fromages :

- Ardoise de fromages affinés 9 €
- Faisselle sucre 4 €
- Faisselle à la crème, ou coulis de fruits rouges, ou miel du Vercors/citron 5 €

Les desserts & glaces :

- Les desserts « suggestion à l'ardoise » 7 €
- Tarte aux myrtilles 7 €
- Fondant chocolat noir Valrhôna 7 €
- Tarte citron meringuée 7 €
- Moelleux aux noix 7 €
- Le vacherin de chez Alex (notre ami glacier villardien) 7 €
- Coupe Dauphinoise (glace chartreuse, glace noix, chartreuse verte, chantilly) 7 €

- 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 €

Les crêpes de froment :

- Beurre sucre 4 €
- Miel/citron ou Confiture (myrtille ou cerise) 5 €
- Pâte de noisettes ou crème de marron 5 €
- Crêpe flambée (Grand-Marnier, Rhum, Calvados, Chartreuse...) 7 €