

Les Entrées chaudes et froides

Feuilletés aux cèpes avec salade verte	13.50 €
Carpaccio de bœuf Angus, au pesto, à la crème de balsamique et ses copeaux de parmesan	13.50 €

Les Salades

Salade Corrençonnaise <i>Feuilleté de chèvre rôti au miel, chèvre des Cabrioles, et boule de glace aux noix</i>	13.50 €
Salade Vercorine <i>Noix de pays, bleu du Vercors, ravioles frites, lardonss, croûtons</i>	13.50 €
Salade au Saumon fumé <i>Ravioles frites, tranches de saumon fumé, suprême d'orange et de pomelos, glace 3 agrumes</i>	13.50 €

Suggestion à l'ardoise tous les midis

-uniquement le midi –du lundi au vendredi hors jours fériés

Le bœuf origine France

Burger maison 150g origine France servi avec frites et salade	18.50 €
<u>Fromage au choix :</u> <i>Bleu du Vercors ou Chèvre ou Tomme de Savoie ou cheddar</i>	
Supplément bacon+1.00 €	

Côte de bœuf pour deux personnes 1 Kg *servie avec garnitures et sauces*
37.50 € par personne

Menu des 2 Moucherolles

***Salade Vercorine**

***Salade de saumon fumé et son toast**

***Feuilleté aux cèpes sur lit de salade**

***Gratin de ravioles d'entrée au choix**

- à la truffe - au foie gras -

***Brochettes de Saint-Jacques au bacon sauce Tériyaki**

***Pièce du boucher sauce aux cèpes**

***Filet de truite à la clairette et aux amandes**

Nos plats sont servis avec gratin dauphinois, légumes frais et flan de légumes

***Gratin de ravioles** *(servi sans garniture)*

- à la truffe ou - au foie gras -

***Profiterole, glace au choix et chocolat maison**

***Gâteau moelleux au chocolat et sauce anglaise**

***Tartelette myrtilles sauvages**

***Gâteau aux pommes et aux noix sauce anglaise**

Ces 3 desserts sont servis avec 1 boule de glace vanille

***Tiramisu à la Chartreuse**

***Glace artisanale, 2 boules au choix**

22€ : le plat principal 26€ : 2 plats 29€ : 3 plats

Les Gratins de Ravioles

Crème fraîche et emmental + 1 ingrédient ci-dessous au choix
Fromage de chèvre ou Bleu du Vercors ou saumon fumé ou légumes grillé 16.50 €

Foie gras (parmesan et crème de vinaigre balsamique) 22.00 €
A la truffe 22.00 €
Aux Saint jacques et à la bisque de homard 22.00 €
Supplément salade 3.50 €

Les Spécialités de Montagne

Fondue Savoyarde 21.00 €
Fondue aux cèpes ou aux morilles 24.00 €
Nos fondues sont servies avec une salade d'accompagnement

Gratin dauphinois avec salade verte 13.50 €
Gratin dauphinois au bleu du Vercors avec salade verte 16.50 €

L'assiette de charcuteries 9.50 €

Tartiflette au reblochon 21.00 €
Servi avec salade verte

Tartiflette au reblochon et sauce aux cèpes 24.00 €
Servi avec salade verte

Tartiflette au reblochon et sauce aux morilles 24.00 €
Servi avec salade verte



