

*Le menu inclus dans votre demi-pension **

***Salade Vercorine**

***Feuilleté aux Cèpes et salade verte**

***Gratin de ravioles au Bleu du Vercors**

***Faux-filet de bœuf grillé sauce aux Cèpes**

***Pavé de saumon rôti au pesto**

***Diots de Savoie au vin rouge**

***Brochette de dinde sauce Chimichurri**

Nos plats sont servis avec une garniture du moment

****Gratin de ravioles au Bleu du Vercors***

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

***Gâteau coulant au chocolat, sauce anglaise**

***Tartelette aux myrtilles sauvages**

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

**Selon votre appétit et/ou vos envies,
vous pouvez aussi choisir un plat en direct ci-après, puis prendre un dessert dans ce menu ci-dessus.**

Votre choix n'occasionne pas de changement de tarif pour votre demi-pension, ce prix étant remisé et forfaitaire.

*Plat en direct inclus dans votre demi-pension**

La viande origine France

Burger maison servi avec frites et salade

Steack haché de bœuf 150g, Oignons rouges, Tomates, Cornichon doux, Sauce burger

1 Fromage au Choix : Cheddar ou Bleu du Vercors ou Saint-Marcellin

Les Gratins de Ravioles

Crème fraîche et emmental + 1 ingrédient ci-dessous au choix/ Servi avec salade verte

Au saint Marcellin ou Bleu du Vercors ou emmental

Les Spécialités de Montagne

Fondue Savoyarde

Nos fondues sont servies avec une salade d'accompagnement et charcuteries

Gratin dauphinois avec salade verte

Gratin dauphinois au bleu du Vercors avec salade verte

Tartiflette au reblochon / Servie avec salade verte

Tartibleu / Servie avec salade verte

Racliflette (tartiflette à la raclette fumée) / Servie avec salade verte

Les Salades repas

Salade Vercorine

Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons

Salade au St Marcellin rôti au miel

Toasts de Saint Marcellin rôti au miel, Amandes grillées

Menu Junior /Jusqu'à 12 ans

Ravioles en gratin ou Goujonnettes de volaille ou Steak haché / Frites
+ 1 boule de glace au choix