

Le menu inclus dans votre demi-pension*

***Salade Vercorine**

***Feuilleté aux Cèpes et salade verte**

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

au Bleu du Vercors ou au St Marcellin

***Suggestion viande du moment**

ou

***Truite entière aux amandes**

Nos plats sont servis avec une garniture du moment

***Gratin de ravioles (servi avec salade)**

Au Bleu du Vercors ou St Marcellin

***Tartelette aux myrtilles sauvages**

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

***Moelleux aux pommes et aux noix crème anglaise**

***Fondant au chocolat crème anglaise**

Menu pension jusqu'à 12 ans

1 plat au choix

Ravioles en gratin ou Goujonnettes de volaille ou Steak haché

Frites

+ 1 boule de glace au choix OFFERTE

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 : Bleu du Vercors ou Saint-Marcellin ou Tomme de Savoie

Les Gratins de Ravioles

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

Au Bleu du Vercors ou St Marcellin

Les Spécialités de Montagne

Fondue Savoyarde

Les fromages de notre fondue : beaufort, emmental de Savoie et Abondance

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

Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne.

1 caquelon maximum par table de 2 personnes

Gratin dauphinois avec salade verte

Gratin dauphinois au bleu du Vercors avec salade verte

Tartiflette au reblochon / Servie avec salade verte

Tartibieu / Servie avec salade verte

Les Salades repas

Feuilleté sauce aux cèpes, et salade

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