

Le menu inclus dans votre demi-pension*

Salade Vercorine

***Feuilleté aux cèpes**

***Gratin de ravioles d'entrée**

au Bleu du Vercors ou au St Marcellin ou à la truite fumée aux cèpes et champignons bruns

***Poisson du moment**

Servi avec la garniture du moment et le gratin dauphinois

***La viande du moment**

sauce aux cèpes et champignons bruns

Servi avec la garniture du moment et le gratin dauphinois

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

**Au Bleu du Vercors ou St Marcellin ou à la truite fumée ou
aux cèpes et champignons bruns**

***Profiterole, glace vanille et chocolat chaud fondu maison**

***Tartelette myrtilles**

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

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

***Fondant au chocolat crème anglaise et glace vanille**

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

**à la truite fumée ou au Bleu du Vercors ou St Marcellin aux cèpes
et champignons bruns**

Les Spécialités de Montagne

Fondue Savoyarde

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

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 ou Reblochon ou St Marcellin

Servi 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

Salade à la truite fumée*, ravioles frites et agrumes