

# Carte

## **Entrées froides**

|  |    |
|--|----|
| Jambon cru de parme et sa petite salade                | 16 |
| Saumon fumé par nos soins dans notre cuisine           | 16 |
| Foie gras de canard maison                             | 20 |
| Terrine de lapin aux herbes fraîches, salade de saison | 14 |
| Salade de quinoa aux fruits de mer, pétales de saumon  | 19 |
| Le choix de l'ardoise                                  | 15 |

## **Entrées chaudes**

|  |    |
|--|----|
| Tourte Gressoise aux noix, petite salade | 14 |
| Ravioles du Dauphiné aux herbes          | 14 |
| Potage de légumes                        | 09 |

## **Poissons**

|  |    |
|--|----|
| Le choix de l'ardoise  | 19 |
| Filet de cristivomer du cirque d'Archiane,<br>poêlée d'épinard, jus à l'antésite de Voiron | 25 |

## **\*Viandes**

|  |    |
|--|----|
| Tournedos aux morilles, gratin dauphinois  | 29 |
| Tournedos poêlé tout simplement, gratin dauphinois                                       | 20 |
| Epaule d'agneau confite de 8 heures aux olives,<br>gâteau de polenta aux tomates séchées | 19 |
| Cuisse de canard au cumin, garniture de saison   | 17 |

## **FROMAGES**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Plateau de fromages affinés | 10 |
| Fromage blanc à la crème    | 05 |

## **DESSERT**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Le choix de l'ardoise | 10 |
| Glace maison          | 07 |

*Toutes nos viandes sont d'origine : FRANCE*