

A la carte

Pour commencer

Rillettes de truite fumée aux amandes et pain maison 9 €

 *Verrine de crudités d'été, mousse de yaourt et sorbet maison à la tomate* 8 €

Assiette de charcuterie régionale (variable selon approvisionnement) 10 €

La « Petit Veymont » : salade, crudités, toast au Bleu, jambon cru fumé, noix et pomme 11 €

Pour les petites faims

Planche campagnarde : assortiment de charcuterie et de fromages d'ici, salade et crudités 18 €

Assiette du randonneur : ravioles du Dauphiné pochées, charcuterie, salade et crudités 18 €

La « Grand Veymont » : salade, crudités, toast au Bleu, jambon cru fumé, noix et pomme 20 €

 *Les gratinées de ravioles du Dauphiné, accompagnées de salade et crudités*

Gratinée de ravioles nature à la crème 17 €

Gratinée de ravioles au Bleu du Vercors et aux noix 19 €

Gratinée de ravioles aux morilles et à la crème 21 €

Les plats chauds

La suggestion du Chef voir l'ardoise

Truite entière « façon Bellier », recette insolite cuisinée au vin rouge depuis 4 générations 23 €
accompagnement au choix : gratin dauphinois ou riz nature

 *Bol végétarien servi avec salade et crudités :* 16 €
riz nature et petits légumes, sauce tomate, galette de haricots rouges et chutney au miel

 *Le plat de gratin dauphinois* 8 €

Pour terminer en douceur

Assortiment de fromages locaux 8 €

Faisselle fermière (avec crème ou coulis de framboises) 5 €

Dessert ou glace maison au choix à choisir sur l'ardoise