

# NOS PLATS

## ENTRÉES



### Pâté en Croûte

Viande de porc, de veau et foie gras de canard maison Chicken liver and Duck breast pie

**12,50€**



### Salade Chèvre Chaud

Salade verte, tomates, noisettes, lardons et toasts de chèvre chaud Salad with hot goat's cheese

**13,90€**



### Gâteau de foies de volaille

gâteau de foies de volaille servi chaud accompagné d'un coulis de tomate froid. Poultry liver cake

**9,50€**



### Salade Folie Régionale

Salade verte , ravioles frites , jambon cru , caillette et œuf poché. Salad with fried raviols, parma ham, poched egg and caillettes

**14,90€**



### Feuilleté de Cagouilles

Cornet feuilleté garni d' une sauce à l'ail et petits escargots. Pastry with snails

**9,80€**



### Asperges sauce mousseline

Asparagus with musseline sauce

**11,50€**



### Œufs mimosa

4 Demi œufs durs garnis de mayonnaise et thon 4 eggs with tuna and mayonnaise sauce

**9,80€**

1/2 Salade chèvre

**9,90€**

1/2 Salade Folie

**10,90€**

Salade verte

**3,50€**



### Œufs Cocotte aux asperges

Œufs cocotte à la crème d'asperges 2 Eggs with asparagus cream

**11,50€**

## VIANDES



### Agneau de 7heures

Epaule d'agneau mijotée pendant 7heures à feu doux servie avec son jus de cuisson, carottes et ail Lamb shoulder cooked for 7 hours

**22,50€**



### Une belle Entrecôte

Entrecôte poêlée d' environ 250G. Rib steak from EU

**21,50€**



### Boudin aux pommes

Boudin noir et compotée de pommes Black pudding with apples

**19,50€**



### Jarreton de Porc

petit jarret de porc rôti au four servi avec sauce miel et thym Pork Knuckle with honey and thyme

**19,80€**



### Hachis Parmentier

Gratin de viande hachée de bœuf et purée maison Shepherds pie

**15,80€**



### Poulet Fermier Au Vin Jaune

Poulet fermier accompagné d'une sauce à base de crème, vin jaune et morilles. IGP farmer Chicken in a white wine sauce and morels

**24,80€**



### Blanquette de Veau à l'ancienne

Blanquette de Veau avec champignons et carottes Veal stew with mushrooms and carrots

**19,80€**

## RAVIOLES

Ravioles aux Cèpes

**16,80€**

Ravioles à la tomates et basilic

**15,80€**

Ravioles au Chèvre

**15,80€**

Raviole aux écrevisses

**16,80€**

## POISSONS



### Cuisse de Grenouilles en Persillade

Une dizaine de grenouilles poêlées en persillade

**23,20€**



### Quenelle de Brochet

Quenelle de brochet cuite dans sa sauce Nantua (sauce a base de tomate et d'une bisque de homard et d'écrevisses.

**18,50€**



### Sandre au Beurre Safrané

Sandre cuit à la poêle et nappé de sauce au beurre safrané.

**18,50€**



### St Jacques Fondue de poireaux

St jacques poêlées sur fondue de poireaux

**20,80€**

### St Pierre sauce Champenoise

St Pierre cuit a la poêle servi avec sauce a base de crème et champagne.

## SUGGESTION DU CHEF



Chevreau de Pays à la persillade

**27,80€**

## DESSERTS MAISON

**8,00€**



Mousse au chocolat Valrhona

**8,00€**



Tarte aux fruits de saison

**8,00€**



Salade de fruits frais

**8,00€**



Poire Belle Hélène

glace vanille, poire au sirop maison, chocolat noir chaud, chantilly

**8,00€**



### Vacherin Vercors maison

glace vanille, meringue, noix, caramel, chantilly



### Soufflé glacé au grand Marnier

8,00€

### Colonel

8,00€



### Baba au Rhum

8,00€



### Casse Museau

Gros chou maison garni de crème pâtissière au chocolat Valrhona.

8,00€



### Café comme un dimanche

un café accompagné de petits desserts maison

5,20€

FROMAGE



Faisselle du Royans

**4,50€**

---

Assiette de Tomme" Ferme du Sabot"

**7,50€**