



Bienvenue à l'Auberge de la Croix Perrin,

*En collaboration avec notre équipe de cuisine dirigée par
Nicolas JAEGLER notre nouveau chef,
Nous avons mis au point une carte de saison aux couleurs de l'hiver.*

*A partir de produits bruts, nous garantissons à nos clients
des plats cuisinés Maison.*

*Nous espérons que la créativité de notre chef de cuisine et de son équipe
sauront vous ravir.*

*Toute l'équipe de la Croix Perrin est là pour vous faire passer un
agréable moment.*

Bon appétit

Laurent Chevrier

A la carte

Nos Entrées

- ❖ **Friture d'Eperlan** 12€
Sauce Tartare Maison
- ❖ **Cuisses de grenouilles** 13€
Sauce Sweet Chili, ail et citron vert, coriandre
- ❖ **Terrine de Sanglier** 17€
Confite aux Herbes
- ❖ **Duo de Foie Gras** 21€
Chutney d'oignons rouges, verrine de Côtes de Gascogne
- ❖ **Gravlax de Saumon à l'aneth** 16€
Avec sa sauce curiosité du chef
- ❖ **Nems au Fromages du Vercors** 12€
Sauce Sweet Chili
- ❖ **Cappuccino de légumes et sa mousse noisette** 10€
Potage de légumes de saison et crème montée
- ❖ **Crème Brûlée au Foie Gras** 16€
Spécialité du chef

Nos Plats

- ❖ *Filet de Bar* 24€
Sauce à l'aneth
- ❖ *Filet de Sandre* 23€
Sauce au pesto
- ❖ *Travers de porc laqué* 25€
Caramélisé en cuisson lente
- ❖ *Bœuf sauté aux oignons façon Thaï* 22€
Gingembre, citronnelle, coriandre fraîche
- ❖ *Salade de la Croix Perrin* 21€
Bleu, Saint-Marcellin, noix de Grenoble, jambon truffé
- ❖ *Cuisses de grenouilles (version plat)* 26€
Sauce Sweet Chili, ail et citron vert, coriandre
- ❖ *Blanquette de Saint-Jacques aux champignons* 27€
- ❖ *Tataki de bœuf à la japonaise* 24€
Sauce soja, gingembre et coriandre
- ❖ *Souris d'agneau sauce au vin rouge* 25€

Toutes nos viandes sont accompagnées de Gratin Dauphinois maison et Légumes du jour
Tous nos poissons sont accompagnés d'écrasé de Pomme de Terre maison et Légumes du jour.

Menu Duo Découverte à partager 109€ pour deux personnes

Une hésitation ... Pourquoi choisir ?

Laissez-vous guider par notre sélection de plats gourmands de la carte.

Les différentes planches peuvent être choisies séparément.

Planche Entrées 40€

Foie gras, Terrine de sanglier, Fritures, Nems aux fromages, Cuisses de grenouilles, Gravlax de Saumon.

Planche de Résistance 54€

Trio de viandes et duo de poissons servis avec leur gratin dauphinois maison et légumes du jour.

Choix de 2 sauces maison parmi : bleu, forestière, chorizo ou poivre.

L'assiette gourmande de la Croix Perrin à partager 20€

Sélection de desserts du chef en version mini

Accord mets et vins de 3 verres (12cl) créé spécialement par notre caviste : 18€

Menu pour les petits montagnards (- de 11 ans)

Un plat au choix + Dessert = 14.50€

Nos Plats

(Tous les plats enfants sont servis avec Gratin Dauphinois et légumes du jour).

Filet de bar ou Jambon blanc ou Ravioles à la crème

Nos Desserts

*2 boules de glace au choix ou Tiramisu du moment
Crème brûlée ou Mousse au chocolat*

A la Plancha

❖ *Noix d'entrecôte 25€*

Sauce au choix : Poivre ou Bleu ou chorizo ou Forestière

❖ *Magret de canard 24€*

Sauce au vin rouge du chef

❖ *Côte de bœuf 32 €*

Sauce au choix : Poivre ou Bleu ou chorizo ou Forestière

Nos ravioles pochées

❖ *A la truffe 23€*

❖ *Au Bleu 19€*

❖ *Au chorizo 19€*

❖ *Forestière 20€*

Une petite douceur maison

- ❖ **Tarte Tatin aux pommes sauce caramel 10€**
Glace vanille
 - ❖ **Fondant au chocolat 9€**
Glace vanille et coulis de fruits rouges
 - ❖ **Assiette de fromages de notre région et chutney d'oignons rouges 12€**
 - ❖ **Faïsselle d'ici 6€**
Crème, coulis de fruits rouges ou miel
 - ❖ **Jardin renversé au chocolat 8.50€**
Notre mousse au chocolat revisité avec son crumble cacao et fruits
 - ❖ **Tiramisu caramel beurre salé et spéculos 9,50€**
Glace vanille
 - ❖ **Café Gourmand 11€**
Quatuor sucré du chef et sa boule de glace (supplément de 2€ pour le thé gourmand)
 - ❖ **Colonel et ses déclinaisons 9.50€**
 - Glace citron, vodka
 - Glace citron et citron vert, limoncello
 - Glace Chartreuse, Chartreuse verte (+ 0.50€)
 - Glace menthe chocolat, Get 27
- Supplément chantilly 1€
- ❖ **L'assiette Croix Perrin à partager (pour 2 personnes) 20€**
Sélection de desserts du chef en version mini

Menu demi-pension

Pour commencer...

- ❖ *Friture d'Eperlan*
Sauce Tartare Maison
- ❖ *Gravlax de Saumon à l'aneth* 16€
Avec sa sauce curiosité du chef
- ❖ *Nems au Fromages du Vercors*
Sauce Sweet Chili
- ❖ *Cappuccino de légumes*
Potage de butternut, carottes et patate douce
- ❖ *Crème Brûlée au Foie Gras*
Curiosité du chef

Bonne continuation...

- ❖ *Filet de Sandre*
Sauce au pesto
- ❖ *Travers de porc laqué*
Caramélisé en cuisson lente
- ❖ *Bœuf sauté aux oignons façon Thaï*
Gingembre, citronnelle, coriandre fraîche
- ❖ *Nos ravioles pochées*
Aux Truffes ou Bleu ou chorizo ou Forestière
- ❖ *Salade de la Croix Perrin*
Bleu, Saint-Marcellin, noix de Grenoble, jambon truffé

Une petite douceur...

- ❖ *Tarte tatin aux pommes sauce caramel*
Glace vanille
- ❖ *Jardin renversé au chocolat*
Notre mousse au chocolat revisité avec son crumble cacao et fruits
- ❖ *Faïsselle*
Crème, coulis ou miel

Menu Petit Plaisir à 39.50€

Entrée - Plat 34€

Plat - Dessert 32€

Pour commencer...

- ❖ *Friture d'Eperlan*
Sauce Tartare Maison
- ❖ *Terrine de Sanglier*
Confite aux Herbes
- ❖ *Nems au Fromages du Vercors*
Sauce Sweet Chili
- ❖ *Cappuccino de légumes et mousse noisette*
Potage de butternut, carottes et patate douce
- ❖ *Crème Brûlée au Foie Gras*
Curiosité du chef

Bonne continuation...

- ❖ *Filet de Bar*
Sauce au pesto
- ❖ *Tataki de bœuf à la japonaise*
Sauce soja, gingembre et coriandre
- ❖ *Travers de porc laqué*
Caramélisé en cuisson lente

Une petite douceur...

- ❖ *Fondant au chocolat*
Glace vanille
- ❖ *Tarte tatin aux pommes sauce caramel* *Glace vanille*
- ❖ *Faïsselle*
Crème ou coulis ou miel
- ❖ *Jardin renversé au chocolat*
- ❖ *Colonel et ses déclinaisons*
Glace citron, vodka
Glace citron et citron vert, limoncello
Glace Chartreuse, Chartreuse verte (+ 0.50€)
Glace menthe chocolat

Supplément chantilly 1€