



*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€*