

Menu Petit Plaisir à 39.50€

Entrée - Plat 34€

Plat - Dessert 32€

Pour commencer...

- ❖ *Terrine de sanglier*
Confite aux herbes
- ❖ *Nems aux 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 à l'aneth
- ❖ *Tataki de bœuf à la japonaise*
Sauce soja, gingembre et coriandre
- ❖ *Travers de porc laqué*
Caramélisé en cuisson lente
- ❖ *Souris d'agneau sauce au vin rouge*
- ❖ *Risotto aux cèpes*

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€

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois maison et légumes du jour
Tous nos poissons sont accompagnés d'une purée à la truffe et légumes du jour

A la carte

Nos Entrées

- ❖ *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 aux fromages du Vercors* 12€
Sauce sweet chili
- ❖ *Cappuccino de légumes et sa mousse noisette* 10€
Potage de butternut, carotte et patate douce
- ❖ *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€
- ❖ *Risotto aux cèpes* 21€

*Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois maison et légumes du jour
Tous nos poissons sont accompagnés d'une purée à la truffe et légumes du jour*

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€

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, Nems aux fromages, Cuisses de grenouilles, Gravlax de Saumon.

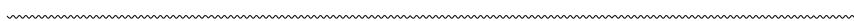
Planche de Résistance 54€

*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
Millefeuille praliné ou Mousse au chocolat*

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
 - ❖ *Millefeuille praliné végétal* 10€
 - ❖ *Tiramisu caramel beurre salé et spéculoos* 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...

- ❖ *Gravlax de saumon à l'aneth*
Avec sa sauce curiosité du chef
- ❖ *Nems aux 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 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*
A la truffe ou bleu ou chorizo ou forestière
- ❖ *Salade de la Croix Perrin*
Bleu, Saint-Marcellin, noix de Grenoble, jambon truffé
- ❖ *Risotto aux cèpes*

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

*Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois maison et légumes du jour
Tous nos poissons sont accompagnés d'une purée à la truffe et légumes du jour*