

La Doline

Menu du Jour

Entrée – Plat – Dessert

Vendredi :

*Gravlax maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée au romarin,
Sauce Scandinave (crème moutarde à l'ancienne et aneth), toasts, beurre salé, mesclun
Poulet fermier aux Ecrevisses, Bisque safranée maison, Gratin Dauphinois
Tartare de fruits frais marinés, Coulis de fruit, Glace Maison au fromage frais, gavotte*

Samedi :

*Assiette de Foie gras maison à la mandarine Impériale, Chutney du moment, toasts, beurre salé, mesclun
Médaille de mignon de porc aux épices du monde, Pois gourmands et pommes de terre nouvelles en persillade
Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly*

Dimanche :

*Terrine de poisson sauce Gribiche, Mesclun, Pickles et huile d'herbes fraîches du jardin
Filet de cannette des Dombes, miel du Vercors bio et vinaigre de noix, Rizzotto aux petits légumes frais
Fruits du verger mi-cuit au sirop de Vanille Bourbon, fraises marinées, Crème fouétée et Glace maison*

Lundi :

*Tarte chaude salée, mesclun et vinaigrette à la truffe et huile de Nyons Igp
Tataki de bœuf mariné au Ponzu, Sauce Saté et condiment Wasabi, Pommes Grenailles roties aux herbes fraîches
Flan Pâtissier maison, crème anglaise, chantilly*

Mardi :

*Salade composée noix de Grenoble Igp, tomates confites, jambon cru de Savoie 16 mois
et toast de St Marcellin au miel du Vercors et thym, vinaigrette à la truffe et huile de Nyons Igp
Poisson (selon arrivage) en papillote parfum sapin, Ravioles au basilic de la mère Maury
Mousse au chocolat maison, Cœur coulant framboises, chantilly*

Mercredi :

*Melon rôti, Nougat de chèvre frais aux noix de Grenoble Igp, Chiffonade de jambon cru de Savoie 16 mois
Brochette d'onglet de veau sauce aux cèpes, Pollenta forestière poellée
Financier aux pistaches et baies d'été, Coulis exotique, Glace maison Litchi jasmin*

Jeudi :

*Gaspacho de légumes de saison, condiment à l'ail noir, croutons maison et pickles
Filet de truite de Vercors, crème de vermouth acidulée, Raviole de Romans de la mère Maury
Fondant au chocolat noir de Tanzanie, crème anglaise maison*

Nos plats peuvent être remplacés :

Les viandes : un Filet de truite saumonée du Vercors, grillé sur peau en croûte de noix noisettes pistaches, crème aux algues.

Les poissons : un Gratin de Raviole de la Mère Maury aux choix. • à la crème • au bleu du Vercors • aux Cèpes

Les desserts : Duo de fromage du Vercors ou un fromage blanc en faisselle, Salade de fruits frais au sorbet chantilly

- Demi pension supplément planche complète et dessert : 5€

** Nos menus peuvent être intervertis ou modifiés selon les arrivages de nos fournisseurs.*

Hamburger maison et leur dessert au choix sur la carte

Potatoes rôties aux herbes maison

- **L'angus** : *steak de bœuf Aberdeen angus d'Ecosse, tomates confites, St Marcellin ou raclette, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison*
- **Le Mer** : *Filet de colin façon Fish&chips, tomates confites, raclette du Vercors, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison*
- **Le végétarien** : *steak végétarien, tomates confites, raclette du Vercors, coppa, compotée d'oignons, mesclun, sauce burger maison*

Les gratins de Ravioles de Romans et leur dessert au choix sur la carte

Mesclun de salade aux noix

- à la crème
- au bleu du Vercors
- aux Cèpes

Les planches complètes ou spécialité montagne et leur dessert au choix sur la carte +5.€

La planche du terroir

Foie gras maison à la mandarine Impériale, Chutney du moment, toasts, beurre salé, Charcuteries des Alpes, Potatoes rôties aux herbes maison, Mesclun de salade aux noix de Grenoble Aop, Condiments - Un dessert au choix sur la carte

La planche de la Bourne

Gravlax maison de Truite saumonée du Vercors légèrement fumée, (Produit labellisé par le Parc du Vercors) Sauce Scandinave, Toasts et beurre de baratte, Gratin de Ravioles de Romans tradition, Bournette Vercors, Mesclun de salade aux noix de Grenoble Aop, Condiments - Un dessert au choix sur la carte

Nos fromages et desserts

- Trio de fromages Igp de la coopérative des agriculteurs du Vercors
- Fromage blanc en faisselle (150gr) au miel biologique (produit labellisé Vercors) noix de Grenoble
 - Cèpe du Vercors, (glace vanille, meringues maison, chocolat chaud) craquant spéculos
- Moelleux chocolat noir de Tanzanie fèves Tonka, crème anglaise maison au coing, brunoise d'ananas au miel
- Coupe Lesdiguières : suprême d'oranges en cassonade, Sorbet Chartreuse, liqueur de Chartreuse, chantilly
- Salade de fruits frais au sorbet, chantilly
- Dessert du jour
- Le café - thé - infusion - genépi - Gourmand

Menu des Bambins (Jusqu'à 11 ans)

Steak de bœuf ou aiguillette de poulet panée ou Hamburger ou jambon blanc ou filet de poisson

Ravioles de Romans ou Potatoes maison ou Légumes poêlés

La « glace smarties » ou la faisselle ou crème caramel ou Sablé Tablette de chocolat

*

Un sirop au choix

(Un couvert enfant sans menu 8€)

3 Cocottes Logis
Restaurant Labélisé

