



TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

12:00 14:00*

19:00 22:00*

*hors weekend

ENTRÉES

COURGETTE FARCIE 8.5

Champignons de Paris, jambon Serrano, Crème de basilic

OEUF MOLLET 9.5

Légumes verts Caviar d'aubergine à la truffe noire

● TARTE 3 FROMAGES 9.5

Confit d'oignons

● PANNA COTTA CHÈVRE 10

Asperge verte, Délice de tomate séchée bio

EFFILOCHÉ AILE DE RAIE 9

A la Grenobloise et sardinade



TOUTES SAISONS

● SALADE CÉSAR 16.5

Poulet pané, œuf, crème de parseman au citron de Menton

PIÈCE DU BOUCHER 20

Frites maison, Sauce Tartare ou Moutarde miel Romarin

FISH & CHIPS 18

Frites maison, sauce tartare

● BURGER DE BOEUF 19.5

Frites maison, emmental, sauce Tartare

● RAVIOLES GARNIES AU COMTÉ 16

Sauce Pesto de noix 16
Sauce Tomates séchées bio 16
Sauce Crème morilles, C de Provence 17.5
Sauce Huile d'olive Truffe noire 19
Sauce Crème parmesan et citron 19
Sauce Caviar d'Aubergine Truffe Noire 19

Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit. Origine des viandes et poissons : affichage dans notre restaurant.
Crédit photo : A l'Epicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote,
Prix exprimés nets en euros (€) TTC, service compris. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service.

PLATS

PAVÉ DE MERLU 19

Légumes verts, sauce vierge "Dîner à l'Élysée"

SUPRÊME DE VOLAILLE 22

Pommes dauphines, Sauce moutarde truffe d'été

● RISOTTO DE FREGOLA 17.5

Betteraves, parmesan, balsamique bio

QUASI DE VEAU 21

Sauce diable, Riste d'aubergine grillée bio

FILET DE TRUITE (VERCORS) 20

Emulsion poivronade



FROMAGES

● NOS 3 FROMAGES 10

Sélection du jour

● COEUR DE NEUCHÂTEL 11

Pommes & Pesto de noix

À PARTAGER

● PLANCHE FROMAGES 12 | 21

PLANCHE CHARCUTERIE 12 | 21

● PLANCHE MIXTE 12 | 21

MENUS

MENU MIDI EXPRESS 21

Plat du jour + café gourmand

Consultez notre ardoise, du lundi au vendredi midi - hors jours fériés

MENU ENFANT -12 ANS 12.5

Plat + Boisson + Dessert

 Veggie  Sans gluten

● Plat avec fromage

DESSERTS

TARTE CRÈME CHOCOLAT 7

Nougat de Montélimar & sa glace

SEMIFREDDO FRUIT DE SAISON 7

Confiture de framboise au citron de Menton bio

CROUSTILLANT 8

Crème de citron et fruits rouges

PAVÉ AU CHOCOLAT 9

Poire confite, caramel beurre salé

MOELLEUX AU NOIX 8

Marmelade d'orange bio

CAFÉ GOURMAND 9

Et ses 3 mini délices sucrés



SHOP

TERROIR & FROMAGES

Horaires
de la
boutique

24/24

CONDIMENTS

Vinaigre	
Balsamique blanc bio 200 ml	13.90
Pulpe de framboise 200ml	11.95
Huile d'olive	
Basilic bio 200 ml	11.95
Truffe noire 100 ml	20.90
Crème	
Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.40
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.90
Mayonnaise truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 180g	7.90
Sauce vierge 190g	13.90
"Dîner à l'Élysée"	

SAUCES APÉRITIVES

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
Délice de tomates séchées bio 100g	6.85
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.95
Pesto de noix 195g	11.50

SUCRÉS

Crème	
Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
Marmelade d'orange bio 240g	9.50
Miel fleurs de Provence IGP 125g	6.50



CADEAUX



Bougies 14.90 à 24
Duo agrumes, Figues et
Romarin
Coffrets cadeau
A votre écoute pour vous
aider à le composer

