

*Alain* **PIC** vous propose :

Salade de lentilles et murçon de pays 13 €

Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth 16 €

Terrine de foie gras de canard, chutney figues et pruneaux 19 €

Noix de Saint-Jacques poêlées sur mesclun 19 €

Salade composée de saison 7 €

Aile de raie à la grenobloise 16 €

Filet de turbot, sauce hollandaise 23 €

Omble chevalier au caramel d'épices 18 €

Filet de bœuf sauce marchand de vin 23 €

Strate de bœuf et foie gras Alain Pic, vin de Syrah 49 €

Estouffade de cerf, mousse de céleri et marrons 17 €

Escalopes de foie gras de canard sur ravioles du Royans 25 €

Pigeon entier désossé fourré 26 €

Fromages affinés 8.50 €

Carte des desserts 9.50 €

## Menu Vercors 27€ (sauf jours fériés)

Salade de lentilles au murçon de pays

ou

Cassolette de gambas à la vanille

◆

Aile de raie à la grenobloise

ou

Blanquette de veau, garniture variée

◆

Fromage ou dessert

**Formule semaine : un plat, fromage ou dessert (plat du Vercors ) 17 €**

## Menu Chartreuse 41€ (37€ sans fromage)\*

Saumon fumé écossais, crème à l'aneth

ou

Terrine de foie gras de canard, chutney figues pruneaux

◆

Filet d'omble chevalier, caramel d'épices, gratin dauphinois et légumes du moment

ou

Estouffade de cerf, mousse de céleri et champignons

◆

Fromages affinés

◆

Pomme surprise, sorbet framboise

ou

Royal chocolat

## Menu Saveurs 58€ (entrée + poisson ou viande : 49€)

Brochettes de noix de Saint-Jacques poêlées aux citrons confits et citronnelle

◆

Turbot florentine

◆

Sorbet

◆

Escalope de foie gras chaud de canard sur ravioles du Royans

◆

Fromages affinés

◆

Vacherin chocolat mandarine

## Menu Enfant ~~16€~~ 14€\* (entrée + poisson ou viande, dessert, jus de fruits)

\* baisse de 11.8% et TVA à 5.5 % au 1 juillet 2009