

*Alain PIC vous propose :*

Foies de volaille flambés au cognac sur salade 15 €

Salade fraîche composée ~~9€~~ 7€

Noix de Saint Jacques poêlées, réduction balsamique 19 €

Saumon frais mariné à l'aneth 18 €

Ombre chevalier au caramel d'épices 19 €

Filets de rouget à la provençale 18 €

Bar grillé, sauce champagne 24 €

Médaille de bœuf aux petits légumes 23 €

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

Volaille de Saint Baudille et Pipet, sauce suprême,

ravioles de la Mère Maury 19 €

Pigeon désossé farci et son jus corsé 22 €

Tournedos de canard au cassis ~~15€~~ 13 €

Fromages affinés 8,50 €

Carte des desserts 9,50 €

***Menu Vercors 26 € (sauf samedi, dimanche et jours fériés)***

Croustillant de chèvre chaud sur mesclun  
ou  
Tataki de truite saumonée à l'aneth  
□  
Filet de thon à la tomate fraîche  
ou  
Tournedos de canard au cassis, garniture estivale  
◆  
Fromage ou clafoutis aux abricots

**Formule: un plat, fromage ou dessert (plat du Vercors) 19 € 16.76 €\***

***Menu Chartreuse 42 € (37 € sans fromage)***

Noix de Saint Jacques poêlés sur mesclun  
ou  
Omble chevalier au caramel d'épices  
◆  
Filet de turbot au beurre blanc d'écrevisses  
ou  
Volaille de Saint Baudille et Pipet, sauce suprême et ravioles de la Mère Maury  
◆  
Fromages affinés  
◆  
Crumble aux pommes et à la rhubarbe  
ou  
Royal croustillant chocolat, crème anglaise chartreuse

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

Salade de langoustines et gambas au vinaigre de framboise  
◆  
Féra du lac, sauce champagne  
◆  
Sorbet  
◆  
Pigeon désossé farci et son jus corsé  
◆  
Fromages affinés  
◆  
Verrine aux agrumes frais et sorbet

***Menu Végétarien (à la demande)***

***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**