

Menu « Des Carmes »

Apéritif, vin et café compris

Salade Sud Grésivaudan : salade verte, noix, croûtons, caillette, saucisson cuit, terrine de campagne, tomate et vinaigrette à l'huile de noix.

Ou

Médaille de saumon, son aspic macédoine, sa crevette et sa mayonnaise

Cuisse de pintade farcie sauce champignons
Gratin Dauphinois

Ou

Tête de veau sauce gribiche
Galette de pommes de Terre et haricots verts

Fromage blanc

Crème brûlée à la Chartreuse et son cake aux noix

Formule 123 A

Dans un cadre médiéval...

Menu

« La table des Dauphins »

Apéritif, vin et café compris

Foie gras de canard et ses toasts

Mignon de porc en croûte, duxelles de champignons, mousseline de courgettes et tomate provençale

Fromage blanc

Tourte aux pommes et sa glace vanille

Le Restaurant
LE MUSÉE
L'EAU

Menu « du Terroir »

Apéritif, vin et café compris

Rillettes « Musée de l'Eau » Oie et Porc

Ou

Salade « Royans Vercors » aux Noix du Royans et au bleu du Vercors

Truite label « Marque Parc » à la Clairette de Die avec Gratin Dauphinois

Ou

Poule sauce suprême aux Ravioles du Royans façon traditionnelle

Fromage blanc en faisselle

Feuillantine aux Pommes

Formule 123 B

Panorama sur la rivière...

Menu « Festif »

Apéritif, vin et café compris

Cassiolette de Ravioles au bleu du Vercors
Ou feuilleté aux fruits de mer

Filet de queue de Lotte au poivre vert
Ou Filet de Carrelet sauce Dieppoise

Mignon de Porc aux Cèpes
Gratin dauphinois et Flan de légumes
Ou Cuisse de Canard au Porto et Foie Gras
Croustines et flan de carottes

Fromage blanc en faisselle
Ou assiette de fromages régionaux

Ambassadeur aux fruits
Ou Marquise au Chocolat