



Bienvenue à l'Auberge de la Croix Perrin,

Nous vous accueillons dans ce lieu chargé d'histoire, cette ancienne maison forestière a été construite en 1912 puis modernisée au fil du temps tout en préservant son écrin de verdure. L'établissement a été repris en 2017 par la direction actuelle.

En collaboration avec notre cheffe Sylwia et son équipe de cuisine, nous avons mis au point une carte dansante au rythme des saisons. A partir de produits bruts, nous garantissons à nos clients des plats cuisinés "maison".

Nous espérons que la créativité de nos propositions et l'efficacité du service sauront vous ravir.

Toute l'équipe est là pour vous faire passer un agréable moment.

Laurent Chevrier

Retrouvez notre actualité sur les réseaux sociaux  

et n'hésitez pas à partager votre expérience sur les plateformes dédiées...  

[www.vercors-hotel.com](http://www.vercors-hotel.com)

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*



# Menu petit plaisir

entrée + plat + dessert 39,50€

entrée + plat 35€

plat + dessert 33€

## entrées

**Burratina aux agrumes** - burratina, orange, pamplemousse, basilic, pistaches, oignons rouges

**Rouleaux de printemps** - crevettes, chou rouge, concombre, menthe & persil, sauce aux cacahuètes

**Cappuccino de légumes et sa mousse noisette** - potage de butternut, carotte et patate douce

**Crème brûlée au foie gras** - curiosité du chef

**Cuisses de grenouilles** - persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron, coriandre

## plats

**Filet de bar** - sauce à l'aneth, servi avec purée & légumes

**Travers de porc laqué** - caramélisé en cuisson lente, servi avec gratin dauphinois & légumes

**Tataki de bœuf façon thaï** - sauce karaage, servi avec riz & légumes

**Filet mignon de porc** - sauce échalote, servi avec pommes de terre grenailles & légumes

## desserts

**Nid de pommes** - Pommes râpées, cannelle, glace vanille

**Jardin renversé au chocolat** - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao et fruits

**Faisselle** - au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges

**Colonel** - Glace citron et vodka

**L'Italienne** - Glace citron, citron vert et limoncello

**L'After Eight** - Glace menthe chocolat et get 27

**Présidente** - Glace chartreuse et chartreuse verte (+0,50€)

# à la carte

## nos entrées

**Burratina aux agrumes** 14€

*burratina, orange, pamplemousse, basilic, pistaches, oignons rouges*

**Rouleaux de printemps** 16€

*crevettes, chou rouge, concombre, menthe & persil, sauce aux cacahuètes*

**Gravlax de saumon** 16€

*et sa sauce crémeuse à l'aneth*

**Cappuccino de légumes et sa mousse noisette** 10€

*potage de butternut, carotte et patate douce*

**Crème brûlée au foie gras** 16€

*curiosité du chef*

**Cuisses de grenouilles** 14€

*persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron, coriandre*



## nos plats

**Salade burrata et pêches caramélisées 21€**

Tomates, jambon cru, oignons rouges, menthe fraîche et huile d'olive

**Truite entière du Vercors 24€**

Sauce au beurre blanc, servi avec purée et légumes

**Filet de bar 24€**

Sauce à l'aneth, servi avec purée et légumes

**Cuisses de grenouille 26€**

Persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron, coriandre  
servi avec gratin dauphinois et légumes

**Blanquette de Saint-Jacques 27€**

Sauce aux champignons, servi avec purée et légumes

**Travers de porc laqué 25€**

Caramélisé en cuisson lente, servi avec gratin dauphinois et légumes

**Filet mignon 25€**

Sauce échalotte, servi avec pommes de terre grenailles et légumes

**Wok de bœuf sauté aux oignons 22€**

Gingembre, citronnelle, coriandre, servi avec riz et légumes

**Tataki de bœuf à la japonaise 24€**

Sauce karaage, servi avec riz et légumes

**Risotto aux asperges et citron 21€**



## Plancha

### **Tournedos Rossini 32€**

*pain toasté, escalope de foie gras, sauce échalotte  
servi avec pommes de terre grenailles et légumes*

### **Noix d'entrecôte 25€**

*servi avec gratin dauphinois et légumes  
sauce au choix: bleu-poivre-forestière*

### **Côte de bœuf 32€**

*servi avec gratin dauphinois et légumes  
sauce au choix: bleu-poivre-forestière*

## nos gratins de ravioles

*Ravioles des Grands Goulets du Vercors, servies avec salade*

### **Au bleu du Vercors et noix de Grenoble 21€**

### **Aux cèpes 20€**

### **Au chèvre et miel 20€**

## menu pour les petits montagnards (-11 ans)

### **Plat + dessert**

#### **Plat au choix:**

**Filet de bar ou Jambon blanc ou Poulet Pâné**

*servi avec gratin dauphinois et légumes*

#### **Dessert au choix:**

**Mousse au chocolat ou Cheesecake** *au choix: coulis de fruits rouges ou de chocolat  
ou 2 boules de glace*

**Nos parfums:** *vanille-chocolat-fraise-framboise-citron  
citron vert-café-caramel-cassis-menthe chocolat*



# Menu découverte à partager

129€ pour deux personnes

Une hésitation ? Pourquoi choisir ?  
A travers ce menu à partager en duo, l'Auberge vous propose  
de partir à la découverte d'une sélection gourmande de la carte en quatre temps.

Chaque planche peut être commandée seule.



---

## la planche entrée

45€ hors menu

**Assortiment d'entrées :** terrine du moment, rouleaux de printemps,  
cuisses de grenouilles, gravlax de saumon...

---

## la planche de résistance en deux temps

74€ hors menu

**duo de la mer :** filet de bar & noix de Saint-Jacques

*puis*

**trio de la terre :** sélection de viandes accompagnées de gratin dauphinois et légumes  
choix de 2 sauces : bleu, poivre ou forestière

---

## l'assiette gourmande de la Croix Perrin

20€ hors menu

laissez-vous surprendre..

---

Nous vous proposons un **accord mets & vins**,  
**trois verres** sélectionnés spécialement par notre caviste  
**en supplément 18€/personne**

---



## nos desserts

**Cheesecake** 12.00€

au choix: coulis de fruits rouges ou chocolat

**Jardin renversé au chocolat** 8,50€

*mousse au chocolat revisitée, crumble cacao et fruits*

**Nid de pommes** 12€

*Pommes râpées, cannelle, glace vanille*

**Nougat glacé** 10€

coulis de fruits rouges

**Faisselle** 6€

*au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges*

**Café gourmand** 11€ (+2€ pour le thé gourmand)

**Assiette de la Croix Perrin** 20€

*sélection surprise du chef à partager pour 2 personnes*

**Assiette de fromages de notre région** 12€

## nos glaces

**Parfums :** *vanille - chocolat - fraise - framboise - citron - citron vert  
café - caramel - myrtille - menthe chocolat - chartreuse*

**1 boule** 3,00€      **2 boules** 5,50€      **3 boules** 7,00€

**Supplément chantilly** 1,50€

**Coupes glacées alcoolisées** 9,50€

- **Colonel** - Glace citron et vodka
- **L'Italienne** - Glace citron, citron vert et limoncello
- **L'After Eight** - Glace menthe chocolat et get 27
- **Présidente** - Glace chartreuse et chartreuse verte (+0,50€)



# Menu demi pension

## entrées

**Gravlax de saumon** - sauce crémeuse à l'aneth

**Rouleaux de printemps** - crevettes, chou rouge, concombre, menthe, persil, sauce aux cacahuètes

**Crème brûlée au foie gras** - curiosité du chef

## plats

**Travers de porc laqué** - caramélisé en cuisson lente, servi avec gratin dauphinois & légumes

**Wok de bœuf sauté aux oignons** - gingembre, citronnelle, coriandre, servi avec riz & légumes

**Salade burrata & pêches caramélisées** - tomates, jambon cru, menthe fraîche & huile d'olive

**Risotto aux asperges & citron**

**Gratin de ravioles** - au choix : bleu & noix - cèpes - chèvre miel, servi avec salade

## desserts

**Nid de pommes** - pommes râpées, cannelle, glace vanille

**Jardin renversé au chocolat** - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao et fruits

**Faisselle** - au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges

