



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

**Crispy rice sushi** - crevettes, concombre, fromage frais, riz croustillant

**La crème de la crème** - potage de chou-fleur, carotte, pomme de terre, cacahuètes torréfiées

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

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

**Foie gras à la clairette de Die** - chutney d'oignons rouges & pain d'épices (+5€)

## plats

**Pavé de saumon** - sauce crémeuse au beurre citronné, patate douce rôtie au four & légumes

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

**Tataki de bœuf à la japonaise** - sauce karaage, trio de riz & légumes

**Filet mignon de porc** - sauce échalote, purée & légumes

## desserts

**La bonne poire** - poire pochée au chocolat, chou praliné

**Brownie à la châtaigne** - crème de châtaigne

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

**Colonel** - Glace citron et vodka

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

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

**Présidente** - Glace génépi et liqueur de génépi

Toutes nos préparations sont faites maison

# à la carte

## nos entrées

**Foie gras à la clairette de Die** 19€  
*chutney d'oignons rouges et pain d'épices*

**Crispy rice sushi** 14€  
*crevettes, concombre, fromage frais, riz croustillant*

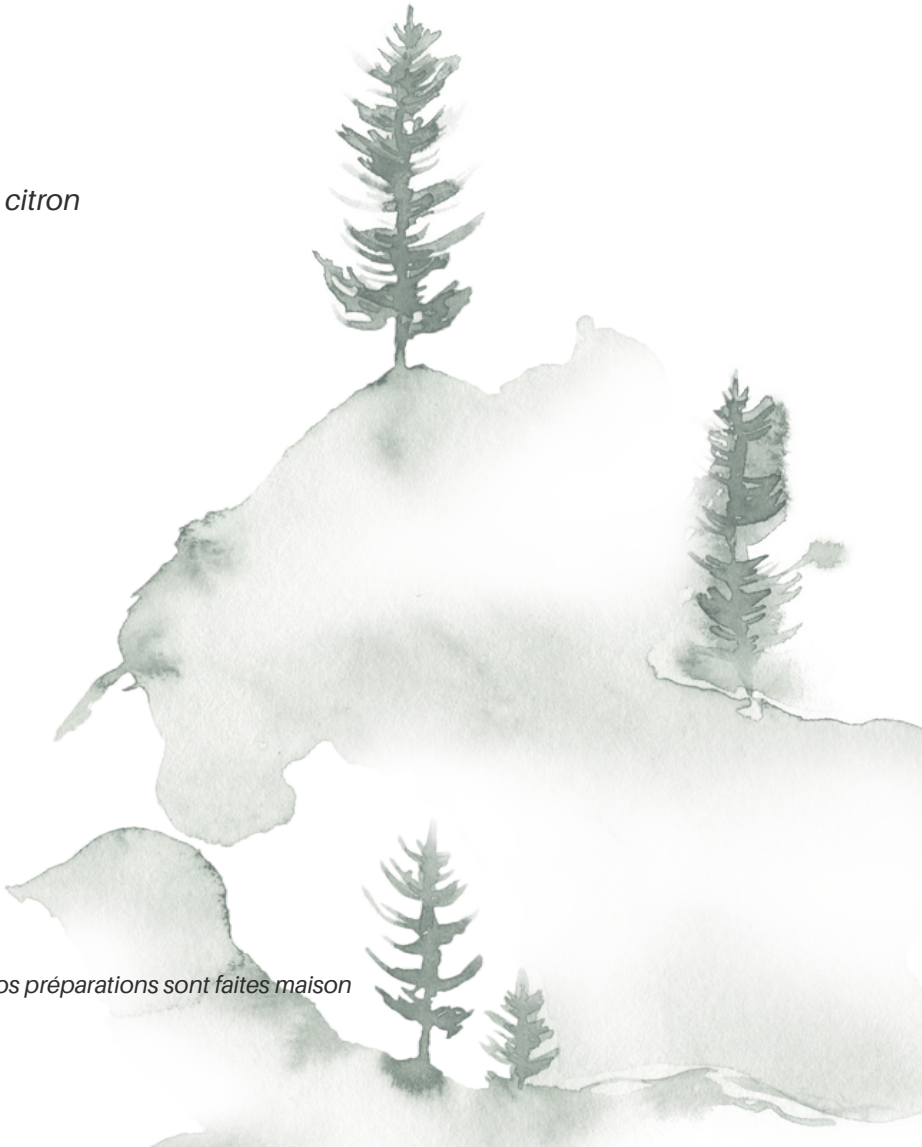
**Gravlax de saumon** 16,90€  
*et sa sauce crémeuse à l'aneth*

**La crème de la crème** 14€  
*potage de chou-fleur, carotte, pomme de terre, cacahuètes torréfiées*

**Crème brûlée au foie gras** 16€  
*curiosité du chef*

**Cuisses de grenouilles** 14€  
*persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron*

*Toutes nos préparations sont faites maison*

A watercolor illustration of a landscape. It features several dark green, coniferous trees of varying heights and shapes. The trees are set against a background of light green and white washes that suggest rolling hills or a misty atmosphere. The style is soft and artistic, with visible brushstrokes and a gentle color palette.

## nos plats

**Salade de la Croix Perrin** 21€

*Bleu du Vercors, Saint-Marcellin, noix de Grenoble, jambon cru, rosette, coppa, tomates, oignons rouges*

**Filet de cabillaud** 24€

*sauce à l'aneth, purée & légumes*

**Pavé de saumon** 24€

*sauce crémeuse au beurre citronné, patate douce rôtie au four & légumes*

**Cuisses de grenouilles** 26€

*persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron, gratin dauphinois & légumes*

**Travers de porc laqué** 25€

*caramélisé en cuisson lente, gratin dauphinois & légumes*

**Filet mignon de porc** 25€

*sauce échalote, purée & légumes*

**Tataki de bœuf à la japonaise** 24€

*sauce karaage, trio de riz & légumes*

## à la plancha

**Filet de boeuf** 27,80€

*gratin dauphinois & légumes, sauce au choix : échalote, poivre ou forestière*

**Demi magret de canard** 24,80€

*sauce aux cranberries, patate douce rôtie au four & légumes*

*Toutes nos préparations sont faites maison*



## nos fondues savoyardes

*fondues aux trois fromages (comté, beaufort & emmental), servies avec salade verte*  
2 personnes minimum

**Nature** 23,80€ / personne

**Aux Cèpes** 27,80€ / personne

**Accompagnement charcuterie** 7,90€ / personne

## nos gratins de ravioles

*ravioles du Vercors, servies avec salade verte*

**Bleu du Vercors & noix de Grenoble** 21€

**Fondue de poireaux & noix de Saint-Jacques** 25€

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

**Plat + dessert : 14,50€**

Plat au choix :

**Filet de bœuf** ou **Jambon blanc** ou **Poulet pané** ou **Filet de cabillaud**

*servi avec gratin dauphinois & légumes*

*ou purée & légumes*

Dessert au choix :

**Mousse au chocolat**

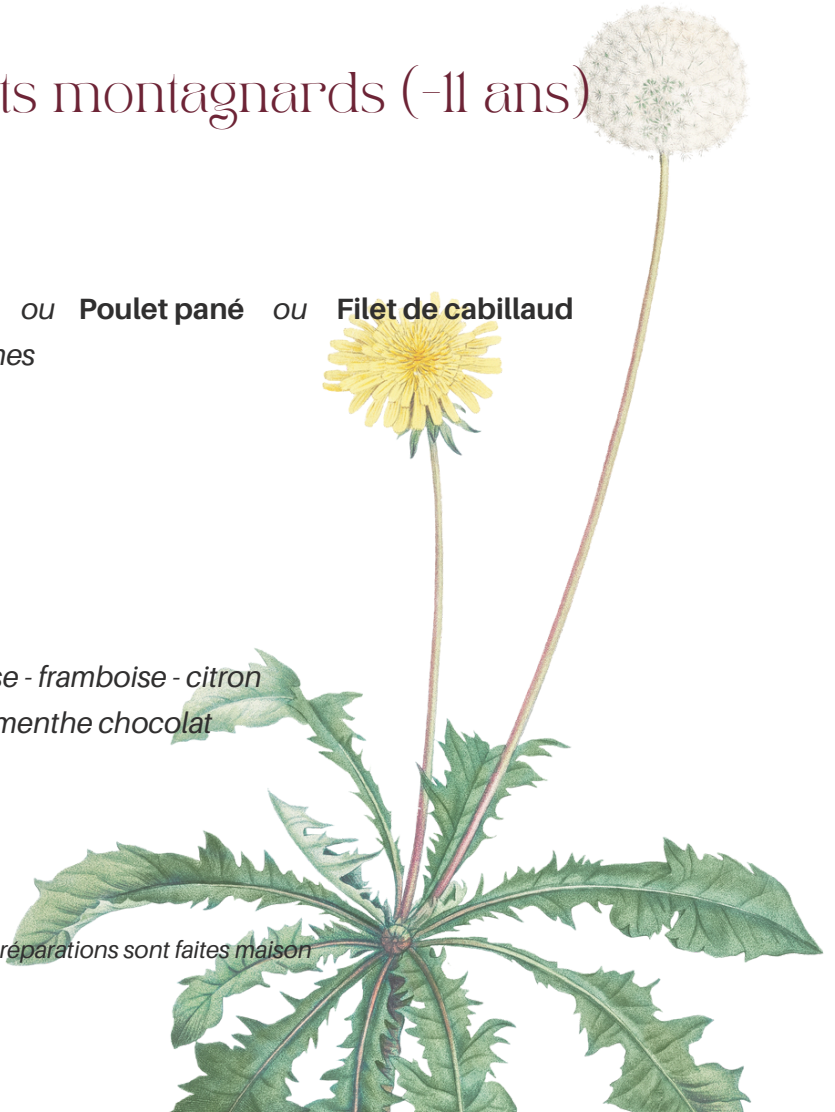
ou **Brownie à la châtaigne**

ou **2 boules de glace**

*Nos parfums : vanille - chocolat - fraise - framboise - citron*

*citron vert - café - caramel - myrtille - menthe chocolat*

*Toutes nos préparations sont faites maison*



# 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

sélection d'entrées à partager

---

## la planche de résistance en deux temps

74€ hors menu

**duo de la mer :** pavé de saumon & noix de Saint-Jacques

*puis*

**trio de la terre :** sélection de viandes accompagnées de gratin dauphinois et légumes  
choix de 2 sauces : échalote, 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**

---



Toutes nos préparations sont faites maison

## nos desserts

**La bonne poire** 10,50€

*poire pochée au chocolat, chou praliné*

**Jardin renversé au chocolat** 9€

*mousse au chocolat revisitée, crumble cacao*

**Brownie à la châtaigne** 10€

*crème de châtaigne*

**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 et chutney d'oignons rouges** 12€

## nos glaces

**Parfums :** vanille - chocolat - fraise - framboise - citron - citron vert

café - caramel - myrtille - menthe chocolat - chartreuse - génépi

**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 génépi et liqueur de génépi

Toutes nos préparations sont faites maison



# Menu demi pension

## entrées

**La crème de la crème** - potage de chou-fleur, carotte, pomme de terre, cacahuètes torréfiées

**Crispy rice sushi** - crevettes, concombre, fromage frais, riz croustillant

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

## plats

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

**Pavé de saumon** - sauce crémeuse au beurre citronné, patate douce rôtie au four & légumes

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

**Filet mignon de porc** - sauce échalote, purée & légumes

**Tataki de bœuf à la japonaise** - sauce karaage, trio de riz & légumes

**Salade de la Croix Perrin** - bleu, saint-marcellin, tomates, oignons rouges, jambon cru, rosette, coppa

**Gratin de ravioles** - au choix : bleu & noix ou fondue de poireaux & saint-jacques

## desserts

**La bonne poire** - poire pochée au chocolat, chou praliné

**Brownie châtaigne** - crème de châtaigne

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

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

**Glaces & sorbet** - 1, 2 ou 3 boules au choix



Toutes nos préparations sont faites maison