



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

Prix nets en euros, taxes et service inclus

à la carte

nos entrées

L'aubergine 14,50€

aubergine rôtie, sauce tahini et ail, duo de poivrons, oignons rouges, ciboulette

Crispy rice sushi 14,50€

crevettes, concombre, fromage frais, riz croustillant

Gaspacho de concombre 14,50€

soupe froide de concombre, oignons, aneth, toast persillé

Crème brûlée au foie gras 16€

curiosité du chef

Cuisses de grenouilles 14€

persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron

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 bar**

servi avec gratin dauphinois ou purée

Dessert au choix :

Mousse au chocolat

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



nos plats

L'assiette fraîcheur 23,50€

Houmous de pois chiches, toast à la crème de raifort et saumon fumé, oeuf poché, grenade

Filet de bar 24,50€

sauce blanche citronnée aux épinards et à l'ail, purée

Pavé de saumon 24,50€

sauce crémeuse au beurre citronné et échalotes, purée de patate douce

Cuisses de grenouilles 26€

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

Travers de porc laqué 25€

caramélisé en cuisson lente, gratin dauphinois

Suprême de poulet 25€

sauce aux morilles, purée

Tataki de bœuf à la japonaise 24,50€

sauce karaage, trio de riz

à la plancha

Filet de boeuf 32€

*gratin dauphinois & légumes
sauce au choix : poivre, morilles ou bleu*

Noix d'entrecôte 27€

*gratin dauphinois & légumes
sauce au choix : poivre, morilles ou bleu*

nos gratins de ravioles

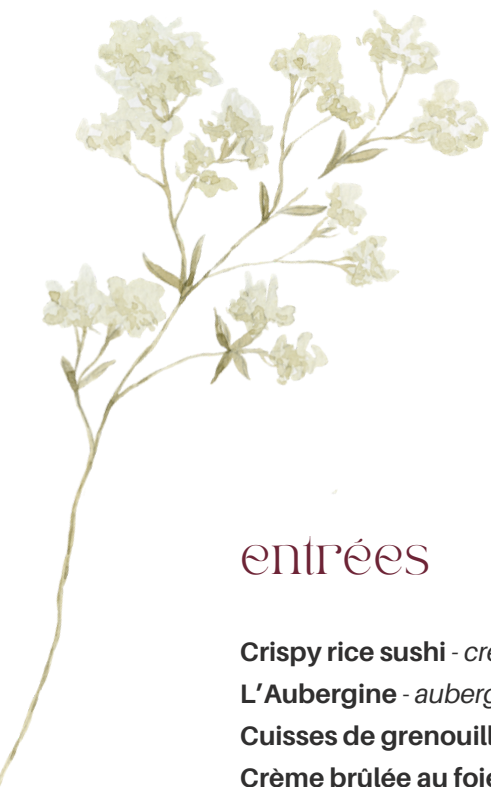
ravioles du Vercors, servies avec salade verte

Bleu d'Auvergne & noix de Grenoble 22€

Fondue de poireaux & noix de Saint-Jacques 26€

Toutes nos préparations sont faites maison





Menu petit plaisir

entrée + plat + dessert 39,90€

entrée + plat 35,90€

plat + dessert 33,90€

entrées

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

L'Aubergine - aubergine rôtie, sauce tahini et ail, duo de poivrons, oignons rouges, ciboulette

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

Crème brûlée au foie gras - curiosité du chef

plats

Pavé de saumon - sauce crémeuse au beurre citronné, purée de patate douce

Filet de bar - sauce blanche citronnée aux épinards et à l'ail, purée

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

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

Suprême de poulet - sauce aux morilles, purée

desserts

Nougat glacé - coulis de fruits rouges

Balade en forêt - trompe l'œil de mousse des sous bois, mascarpone, fruits rouges

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

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 : poivre, morilles ou bleu

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

Tarte citron meringuée 9€

Jardin renversé au chocolat 10€
mousse au chocolat revisitée, crumble cacao

Balade en forêt 10€
trompe l'œil de mousse des sous bois, mascarpone, fruits rouges

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 - 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

plat + dessert ainsi que le petit-déjeuner 45€
uniquement pour les résidents de l'hôtel

*Supplément de 6,90€ pour les gourmands voulant faire entrée + plat + dessert
entrée au choix à la carte*

plats

Filet de bar - sauce blanche citronnée aux épinards et à l'ail, purée

Pavé de saumon - sauce crémeuse au beurre citronné, purée de patate douce

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

Suprême de poulet - sauce aux morilles, purée

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

L'assiette fraîcheur - houmous de pois chiches, toast au raifort et saumon fumé, oeuf poché, grenade

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

desserts

Tarte citron meringuée

Balade en forêt - trompe l'œil de mousse des sous bois, mascarpone, fruits rouges

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

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

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



Toutes nos préparations sont faites maison