



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 chef David 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



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



www.vercors-hotel.com

Prix nets en euros, taxes et service inclus

Notre carte

Nos Entrées

Œuf mimosa, le classique	7.50€
<i>Façon grand-mère, cœur crémeux monté à la moutarde, délicate touche de mayonnaise herbacée, éclats de ciboulette</i>	
Œuf mimosa à la truffe	11€
<i>Même recette que le classique accompagné de truffe</i>	
Ravioles d'escargot - servi avec sa crème de persil	13€
Duo de foie gras - en terrine et poché au vin rouge	20€
Gravlax de saumon - aux épices, badiane et coriandre	15€
Gravlax de bœuf - aux épices, badiane et coriandre	15€
Cuisses de grenouilles - persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron	14€
Focaccia - garni de jambon à la truffe	12€
Cervelle de canut de la Croix Perrin	14€
<i>Gravlax, crevette, échalote, ciboulette, ail</i>	
Crème brûlée au foie gras - curiosité du chef	16€

Menu pour les petits montagnards (-11 ans) **14.50€**

Plat + dessert

- **Filet de bœuf ou Filet de bar ou Jambon blanc**

Accompagné de gratin Dauphinois et légumes ou purée et légumes

- **Ravioles à la crème**

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

Nos Plats

Salade de la Croix Perrin **20€**

Bleu du Vercors, jambon à la truffe et noix de Grenoble

Salade Terre Mer **21€**

Quand le gravlax de viande rencontre le gravlax de poisson

Filet de bar **24€**

Sauce au beurre blanc

Filet de sandre **24€**

Sauce à l'oseille

Poulpe grillé - En persillade **24€**

Tataki de bœuf - à la japonaise, sauce karaage **25€**

Travers de porc - en cuisson lente, caramélisé **25€**

Tagine de veau - servi avec courgettes, navets et carottes **25€**

Toutes nos viandes sont servies avec du Gratin Dauphinois et des petits légumes de saison (sauf le tagine de veau)

Tous nos poissons sont servis avec de la purée et des petits légumes de saison

Côté Montagne

(Prix par personne, servié pour 2 minimum)

<i>Fondue nature - Servie avec salade verte</i>	<i>24€</i>
<i>Fondue morilles - Servie avec salade verte</i>	<i>28€</i>
<i>Supplément planche de charcuterie pour 1 personne</i>	<i>10€</i>

A la Plancha

<i>Magret de canard entier</i>	<i>24€</i>
<i>Sauce aux fruits rouges ou sauce au poivre</i>	
<i>Filet de bœuf - sauce au choix : poivre, morilles ou bleu</i>	<i>30€</i>
<i>Cuisses de grenouilles - persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron</i>	<i>26€</i>

Servies avec du Gratin Dauphinois et des petits légumes de saison

Nos Ravioles pochées

<i>Au Bleu du Vercors et crème fraîche</i>	<i>21€</i>
<i>A la truffe</i>	<i>25€</i>
<i>A la tomate et crevettes</i>	<i>21€</i>

Nos Desserts

Moelleux au chocolat - cœur coulant, servi avec une glace vanille **10€**

A commander au début du repas

Jardin renversé - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao **9€**

Tarte Myrtille - amandine **10€**

Tarte Tatin - servie avec une glace vanille **10€**

Café gourmand **11€**

(+2€ le thé gourmand)

Assiette de la Croix Perrin **20€**

Sélection surprise du chef à partager pour 2 personnes

Dessert du jour - selon le jour et la saison **9€**

Assiette de fromages de notre région **9€**

Faisselle **6€**

Au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges

Nos Glaces

Parfums : vanille - chocolat- fraise - framboise - citron - citron vert - café - caramel - menthe chocolat - chartreuse - rhum raisin

1 boule 3.00€ 2 boules 5.50€ 3 boules 8.00€

Supplément chantilly 1.50€

Coupes glacées alcoolisées **9.50€**

- *Colonel - Glace citron et vodka*
- *L'Italienne - Glace citron, citron vert et limoncello*
- *L'After Eighth - Glace menthe chocolat et get 2*

Menus petit plaisir

Entrée - plat - dessert 39.90€

Entrée - plat 35.90€

Plat - dessert 33.90€

Nos Entrées

Ravioles d'escargot - servi avec sa crème de persil

Focaccia - garni de jambon à la truffe

Cervelle de canut de la Croix Perrin

Gravlax, crevette, échalote, ciboulette, ail

Crème brûlée au foie gras - curiosité du chef

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

Nos Plats

Tataki de bœuf - à la japonaise, sauce karaage

Travers de porc - en cuisson lente, caramélisé

Tagine de veau - servi avec courgettes, navets et carottes

Filet de bar - sauce au beurre blanc

Filet de sandre - sauce à l'oseille

*Toutes nos viandes sont servies avec du Gratin Dauphinois et des petits légumes de saison
(sauf le tagine de veau)*

Tous nos poissons sont servis avec de la purée et des petits légumes de saison

Nos Desserts

Jardin renversé - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao

Tarte Myrtille - amandine

Tarte Tatin - servie avec une glace vanille

Dessert du jour - selon le jour et la saison

Menu Découverte

A 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.

Chaque planche peut être commandée seule

La planche d'entrée

45€ hors menu

Sélection d'entrées à partager

La planche de viandes

74€ hors menu

*Sélection de viandes de la carte accompagnées de
Gratin Dauphinois et de petits légumes de saison*

L'assiette gourmande de la Croix Perrin

20€ hors menu

Laissez-vous surprendre

*Nous vous proposons un accord mets et vins,
Trois verres sélectionnés spécialement par notre caviste*

En supplément 18€ par personne

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 dans le menu « Petit Plaisir »

Plats

Tataki de bœuf - à la japonaise, sauce karaage

Travers de porc - en cuisson lente, caramélisé

Tagine de veau - servi avec courgettes, navets et carottes

Filet de bar - sauce au beurre blanc

Filet de sandre - sauce à l'oseille

Nos Ravioles pochés

Au Bleu du Vercors et crème fraîche

A la tomate et crevettes

*Toutes nos viandes sont servies avec du Gratin Dauphinois et des petits légumes de saison
(sauf le tagine de veau)*

Tous nos poissons sont servis avec de la purée et des petits légumes de saison

Desserts

Jardin renversé - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao

Tarte Myrtille - amandine

Tarte Tatin - servie avec une glace vanille

Faisselle

Au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges

Glace et sorbet : 1, 2 ou 3 boules au choix dans nos parfums