



Bienvenue

L'équipe du restaurant a le plaisir de vous accueillir aux Clarines et de vous faire découvrir une cuisine maison, locale et raffinée, accompagnée d'une belle sélection de vins et de cocktails.

B o n a p p é t i t !

Nos producteurs locaux :

*La Chèvrerie des Cabrioles - L'Œuf du Vercors - Coopérative laitière de Villard-de-Lans -
Yann primeur - Ravioles "Mère-Maury"-
Saveurs du Vercors - La Ferme des Près Lauzés - Le Mont Chocolat glacier
Boulangerie Gulli Frères de Corrençon -
Les Truites de la Vernaison*





NOS TAPAS



- | | |
|---|------|
| Ⓥ Bol de frites | 7 € |
| Saucisson de Savoie nature entier | 8 € |
| Mini pommes de terre grenailles, crème de Saint Marcellin, poitrine fumée croustillante et ciboulette | 10 € |
| Couteaux, beurre persillé x10 | 11 € |
| Os à moelle gratiné, fleur de sel, persillade et pain grillé | 13 € |
| Ⓥ Camembert rôti au four, miel de montagne, thym, et noisettes torréfiées | 14 € |
| Planche de charcuterie et fromages locaux à partager ou pas | 20 € |

Ⓥ : plat végétarien





NOS ENTRÉES

-  *Velouté de courge butternut, œuf parfait, huile de noisette, noisettes torréfiées* 11 €
-  *Chou-fleur rôti, crème de parmesan, huile de noisette, pickles et mousseline de chou-fleur* 12 €
-  *Tarte fine aux oignons rouges, gorgonzola, noix de Grenoble torréfiées, réduction de vinaigre balsamique* 13 €
- Salade automnale : magret de canard fumé, courge rôtie, chèvre frais, graines de courge, grenade, vinaigrette* 14 €
- Terrine de chevreuil, trompettes de la mort, pistaches, chutney de figues porto et poivre de timut* 14 €
-  *Velouté de cèpes, crème montée au bleu du Vercors, noix caramélisées, chips de topinambour* 15 €
- Foie gras, chutney de figues porto et poivre de timut, brioche maison* 19 €



 : plat végétarien





NOTRE CHOIX DE POISSONS

<i>Filet de truite du Vercors, sauce beurre blanc au verjus</i>	24 €
<i>Dos de cabillaud, émulsion de crustacés et huile de persil</i>	26 €
<i>Filet de bar, bisque légère au safran</i>	27 €

NOTRE SELECTION DE VIANDES

<i>Suprême de volaille fermière, jus de volaille infusé au thym, girolles du Vercors</i>	21 €
<i>Joue de bœuf confite 7h, jus corsé au vin rouge et baies de genièvre</i>	25 €
<i>Pavé de cerf, sauce aux airelles</i>	26 €
<i>Demi magret de canard, jus au poivre de Kampot et poire rôtie</i>	28 €
<i>Filet de bœuf environ 180-200g, jus de viande corsé</i>	30 €
<i>ou sauce morilles ou sauce bleu</i>	33 €



Tous nos plats sont servis avec notre accompagnement
du jour et des légumes de saison.





NOS ASSIETTES-REPAS

Ravioles de la mère Maury :

- à la crème
- au bleu du Vercors
- aux morilles



18 €

20 €

25 €



Risotto à la crème de cépes, cubes de butternut rôtis et amandes concassées

21 €



Salade XL automnale : magret de canard fumé, courge rôtie, chèvre frais, graines de courge, grenade, vinaigrette au miel, moutarde et sauce soja sucrée

23 €

MENU AILES D'ANGES

pour les enfants de moins de 11 ans

Sirop au choix (fraise, citron, menthe, grenadine, pêche, kiwi)

Steak haché - frites ou Ravioles à la crème

Yaourt nature ou Compote ou Glace Impulsion

15 €



NOS FROMAGES

Faisselle de la ferme

6 €

Au choix : crème, miel, coulis de fruits rouges, crème de marrons

Sélection de fromages secs locaux

9 €





NOS DESSERTS MAISON

<i>Flan pâtissier à la châtaigne (sans gluten)</i>	8 €
<i>Pavlova du verger, sorbet poire, pommes, chantilly</i>	8 €
<i>Tarte feuilletée à l'ananas, beurre, piment d'Espelette, amandes</i>	9 €
<i>Tarte au chocolat et whisky écossais tourbé</i>	9 €
<i>La véritable pecan pie au sirop d'érable et praliné à la noix de pécan</i>	9 €
<i>Cookie Combe maison (chocolat noir Valrhona, mendiants, praliné et glace)</i>	10 €
<i>Demi sphère chocolat, mousse chocolat, cœur et espuma passion</i>	10 €



NOS COUPES GLACÉES

Crèmes glacées : vanille, chocolat, cookie, noix, café, chartreuse

Sorbets : citron, poire, myrtille, mangue

<i>Coupe 2 boules</i>	6 €
<i>Coupe 3 boules</i>	8 €
<i>Dame blanche, chocolat liégeois ou caramel liégeois</i>	9 €
<i>Coupe alcoolisée Chartreuse, Vodka ou Vertacomicienne</i>	12 €
<i>Supplément chantilly ou coulis</i>	1 €

