



Menu « Groupe »

Nous vous proposons de choisir un **menu unique** pour l'ensemble de votre groupe (même entrée, même plat et même dessert pour tous les convives)

Pour les régimes spécifiques ou les allergies, il y a des plats de remplacement, notre service commercial est à votre écoute.

Bon appétit !



Menu « Du terroir »

17.50 € hors boissons
22 € avec vin (1/4) et café
23.50 € avec kir, vin et café

Salade « **Royans-Vercors** »
Aux noix du Royans et au Bleu du Vercors
Ou
Caillette de la Drôme sur lit de salade
Et sa sauce marchand de vin

Ou
Gratinée de **Ravioles du Royans**

.....

Cuisse de Canette au Romarin
Gratin Dauphinois et Tomate provençale

Ou
Filet de truite (label Marque Parc) sauce au beurre blanc
Ravioles du Royans

Ou
Poule aux **Ravioles** (Spécialité du Royans)

.....

Fromage blanc en faisselle

.....

Feuillantine aux Pommes

Ou
Crème Caramel et amandes

Ou
Tarte Flan et Noix (Spécialité du Chef)

Tous nos plats sont « Fait Maison ». La plupart de nos produits sont issus des fermes du Vercors dont certaines qui possèdent le label « Marque Parc » attribué par le Parc Naturel Régional du Vercors



FAIT MAISON



Restaurant du musée de l'eau—BP 15—38 680 Pont en Royans
04 76 36 15 53—www.musee-eau.com