



## MENU DE NOËL

88€ par personne Hors Boissons

Pour le dîner du 24 décembre & pour le déjeuner du 25 décembre...

**Truite fumée au bois de sapin,**  
Céleri rave, poivre vert & ricotta

---

**Saint-Pierre cuit nacré et citron noir,**  
Artichaut, truffe melanosporum & raifort

---

**Coquelet en deux façons,**  
Le filet cuit sur le coffre et grillé sur la braise & la cuisse en pithiviers,  
Cardons à la moelle & girolles

---

**Tome de vache fermière,**  
Confiture d'oignons doux & miel du Vercors

---

**Bûche de Noël aux marrons,**  
Citron cédrat, lait de poule au whisky



## MENU DE L'AN

150€ par personne

Pour le dîner du 31 décembre & pour le déjeuner du 1er janvier...

*Coupe de champagne rosé à l'apéritif & canapés*

**Foie gras poêlé en raviole ouverte,**  
Salsifis, chanterelles & bouillon de canard au sésame

---

**Saint-Jacques marinées au yuzu & grillées à la plancha,**  
Truffe melanosporum, topinambour & jaune d'œuf confit

---

**Bar Ikejime rôti au beurre de citronnelle,**  
Caviar bio de Neuvic & cresson de fontaine

---

**Dos de chevreuil cuit sur l'os,**  
Héliantis à la flamme, coing & sauce poivrade

---

**Nougat de Saint-Marcellin,**  
Chutney de pomme & crumble aux noix

---

**Vacherin glacé à la clémentine,**  
Champagne & sirop d'érable,  
*Accompagné d'une coupe de champagne brut...*

prix nets en euros, taxes & service inclus

# MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

En 5 temps : Deux Entrées, Poisson, Viande et Dessert 108€

**Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé,**  
Chou fermenté, champignons et baies de genièvre

**L'Œuf bio de Corrençon-en-Vercors,**  
Truffe tuber uncinatum, sanglier fumé et sauce meurette

---

**Le filet de Bar cuit au naturel,**  
Safran, poireau et moules de Bouchot

**La Caille: le filet cuit sur la braise & la cuisse confite,**  
Cime di rapa, coriandre et poivre vert

---

**Fromages affinés, sélection au chariot**  
[en supplément 15€]

**Faiselle fermière, crème ou coulis**  
[en supplément 7€]

---

**Le chocolat noir Manjari de chez Valrhona,**  
Ail noir de la Maison Boutarin et sorbet grenade

**La poire Williams légèrement caramélisée,**  
Citron main de Bouddha, praliné et glace sarrazin

 MENU INTUITION 52€  
[Retour du marché]

**Entrée, Plat & Dessert**

MENU ENFANT 17€   
[jusqu'à 10 ans]

**Plat et Dessert**

prix nets en euros, taxes & service inclus



## VENTE A EMPORTER

POUR NOËL



[Retrait possible à partir du 21 décembre]

### LES ENTREES

Foie-gras de canard mi-cuit au torchon	15€ les 100g
Foie-gras de canard mi-cuit à la Truffe tuber Uncinatum	19€ les 100g
Saumon fumé par nos soins, au bois de hêtre	9€ les 100g
Pâté en croûte aux ris de veau et champignons, gelée de canard	9,50€ la tranche de 120g

### LES PLATS CHAUDS

Boudin blanc et sauce crème aux oignons confits	14€ le boudin de 150g
Civet de sanglier	21€ la portion
Truite de l'Isère en croûte feuilletée (à cuire à la maison)	20€ la portion

### GARNITURES

Gratin dauphinois et légumes d'hiver	8€ la portion
--------------------------------------	---------------

### LES BÛCHES

Mont-Blanc : Mousse crème de marron, confit de myrtilles et biscuit joconde	7€ la part
Chocolat exotique : Mousse chocolat au lait, crémeux passion et génoise cacao	7€ la part

[Commandes au 04.76.95.84.84 ou par mail à asterales@hotel-du-golf-vercors.fr](mailto:asterales@hotel-du-golf-vercors.fr)



## VENTE A EMPORTER

POUR NOËL



[Retrait possible à partir du 21 décembre]

### LES ENTREES

Foie-gras de canard mi-cuit au torchon	15€ les 100g
Foie-gras de canard mi-cuit à la Truffe tuber Uncinatum	19€ les 100g
Saumon fumé par nos soins, au bois de hêtre	9€ les 100g
Pâté en croûte aux ris de veau et champignons, gelée de canard	9,50€ la tranche de 120g

### LES PLATS CHAUDS

Boudin blanc et sauce crème aux oignons confits	14€ le boudin de 150g
Civet de sanglier	21€ la portion
Truite de l'Isère en croûte feuilletée (à cuire à la maison)	20€ la portion

### GARNITURES

Gratin dauphinois et légumes d'hiver	8€ la portion
--------------------------------------	---------------

### LES BÛCHES

Mont-Blanc : Mousse crème de marron, confit de myrtilles et biscuit joconde	7€ la part
Chocolat exotique : Mousse chocolat au lait, crémeux passion et génoise cacao	7€ la part

[Commandes au 04.76.95.84.84](tel:0476958484) ou par mail à [asterales@hotel-du-golf-vercors.fr](mailto:asterales@hotel-du-golf-vercors.fr)



## VENTE A EMPORTER

POUR NOËL



[Retrait possible à partir du 21 décembre]

### LES ENTREES

Foie-gras de canard mi-cuit au torchon	15€ les 100g
Foie-gras de canard mi-cuit à la Truffe tuber Uncinatum	19€ les 100g
Saumon fumé par nos soins, au bois de hêtre	9€ les 100g
Pâté en croûte aux ris de veau et champignons, gelée de canard	9,50€ la tranche de 120g

### LES PLATS CHAUDS

Boudin blanc et sauce crème aux oignons confits	14€ le boudin de 150g
Civet de sanglier	21€ la portion
Truite de l'Isère en croûte feuilletée (à cuire à la maison)	20€ la portion

### GARNITURES

Gratin dauphinois et légumes d'hiver	8€ la portion
--------------------------------------	---------------

### LES BÛCHES

Mont-Blanc : Mousse crème de marron, confit de myrtilles et biscuit joconde	7€ la part
Chocolat exotique : Mousse chocolat au lait, crémeux passion et génoise cacao	7€ la part

[Commandes au 04.76.95.84.84](tel:04.76.95.84.84) ou par mail à [asterales@hotel-du-golf-vercors.fr](mailto:asterales@hotel-du-golf-vercors.fr)



## VENTE A EMPORTER

## POUR NOËL



[Retrait possible à partir du 21 décembre]

### LES ENTREES

Foie-gras de canard mi-cuit au torchon	15€ les 100g
Foie-gras de canard mi-cuit à la Truffe tuber Uncinatum	19€ les 100g
Saumon fumé par nos soins, au bois de hêtre	9€ les 100g
Pâté en croûte aux ris de veau et champignons, gelée de canard	9,50€ la tranche de 120g

### LES PLATS CHAUDS

Boudin blanc et sauce crème aux oignons confits	14€ le boudin de 150g
Civet de sanglier	21€ la portion
Truite de l'Isère en croûte feuilletée (à cuire à la maison)	20€ la portion

### GARNITURES

Gratin dauphinois et légumes d'hiver	8€ la portion
--------------------------------------	---------------

### LES BÛCHES

Mont-Blanc : Mousse crème de marron, confit de myrtilles et biscuit joconde	7€ la part
Chocolat exotique : Mousse chocolat au lait, crémeux passion et génoise cacao	7€ la part

Commandes au 04.76.95.84.84 ou par mail à [asterales@hotel-du-golf-vercors.fr](mailto:asterales@hotel-du-golf-vercors.fr)