

Notre apéritif maison : 7€

Bau Frizzan : muscat pétillant de la distillerie et domaines de Provence

LES ENTREES

Salade tiède de ravioles du Dauphiné et champignons citronnés à la Grecque

Brandade froide de cabillaud au basilic, aioli doux et méli-mélo de légumes

Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan et mesclun

Salade de haricots verts au thym citron, julienne de coppa di Parma et tuile de parmesan

Terrine de foie gras au muscat, chutney d'abricots et toast-**suppl 6€**

En suggestion : un verre (12cl) de Muscat de Beumes de Venise à 8 €

LES PLATS

Effeillée d'aile de raie pochée et jus beurré de homard, « méli-mélo » de légumes parfumés à l'estragon

Tartare de thon à l'huile d'olive menthe-coriandre et ratatouille froide

Cassolette d'andouillette de chez Ravier, jus crémeux à la moutarde à l'ancienne et pommes vapeur

Tartare de bœuf français à notre façon aux herbes fraîches, mesclun et pommes sautées

Pluma de cochon et crémeux de petits pois, confit d'oignons blancs et gratin de pommes de terre

Paleron de bœuf fondant et pâtes fraîches, coulis de tomates et marinade estivale

LES DESSERTS

Demi Saint-Marcellin affiné par la fromagerie Tête d'or

Fromage Faisselle de Rians et coulis de fruits

Moelleux au chocolat, glace vanille et coulis de mangues

Pana Cotta à la vanille, coulis de fraises à l'orange et tuile aux amandes

Parfait glacé parfumé à la Chartreuse verte, coulis de framboises et madeleine au miel

Clafoutis « sans farine » à la rhubarbe et aux fraises

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 16€

Entrée : 10 € - Fromage : 5,50 € - Dessert : 7 €

Menu enfant : un plat garni au choix, un dessert, une boisson : 14 € (jusqu'à 10 ans)

***Nos viandes bovines proviennent de France, d'Hollande ou d'Allemagne**

Ce Menu Carte évolue toutes les semaines au gré des produits et des saisons.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à votre demande.