

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

Brouillade froide à la ciboulette, émulsion de tomates et roquette au pistou

Crèmeux frais de petits pois parfumé à la menthe, poêlée de ris d'agneau au beurre persillé et pickles d'oignons rouges

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

Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan et salade

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

Parmentier de cabillaud au basilic, jus beurré citronné et chips de légumes

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

Paleron de veau fondant, jus de cuisson comme une blanquette et légumes racines rôtis

Joues de porcs mijotées au curry, riz blanc et roquette au « pistou » menthe-coriandre

LES DESSERTS

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

Crème brûlée au sucre cassonade

Moelleux au chocolat, mousse au chocolat blanc et coulis de framboises

Pana Cotta parfumée amande-citron vert, coulis de mangues et tuile aux amandes

Parfait glacé parfumé au Grand Marnier, coulis de fraises et madeleine au miel

Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 17€

Entrée : 11 € - 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.