

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
Carpaccio de bœuf au pistou, copeaux de parmesan et salade
Brouillade froide à la ciboulette, émulsion de tomates et roquette au pistou
Tartare de lieu fumé à l'avocat, aux poivrons rôtis et à l'aneth
Gâteau de foies de volailles à la Lyonnaise (coulis de tomates, olives vertes, champignons et croutons)

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

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

LES PLATS

Effeillée d'aile de raie pochée et jus beurré citronné, risotto au parmesan et pointe d'asperge

Cassolette de parmentier de canard confit aux oignons caramélisés

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

Paleron de veau fondant, jus de cuisson à la Provençale et ratatouille

Poitrine de cochon fondante-croustillante au romarin, gratin de pommes de terre et de blettes

Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais et jus vert-**suppl 7€**

LES DESSERTS

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

Pana Cotta à la vanille, coulis de fraise et tuile aux amandes

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

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

Brioche « perdue », coulis de fraises et glace vanille

Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 17,50€

Entrée : 12 € - Fromage : 5,50 € - Dessert : 7,50 €

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.