

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
Salade de haricots verts à l'Italienne (vinaigrette au thym-citron, julienne de coppa di Parma et tuile de parmesan)
Tartare de lieu fumé à l'avocat, aux poivrons rôtis et à l'aneth
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 Beaumes de Venise à 8 €

LES PLATS

Parmentier de morue au basilic et jus beurré citronné
Andouillette de chez Ravier, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre comme un gratin servie en cassolette
Tartare de bœuf français à notre façon aux herbes fraîches, mesclun et pommes sautées
Cuisse de canard d'Auvergne, jus de cuisson à la sauge, riz pilaf et tomates confites
Pluma de cochon, sauce au poivre vert et gratin de pommes de terre « boulangère »

LES DESSERTS

Demi Saint-Marcellin affiné par la fromagerie Tête d'or
Pana Cotta à la vanille, coulis de fruits rouges et tuile aux amandes
Moelleux au chocolat, mousse au chocolat blanc et coulis de mangues
Parfait glacé parfumé au Grand Marnier, coulis de fruits rouges et madeleine au miel
Clafoutis sans farine aux figues fraîches
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.