

Les Entrées

Œuf de plein air façon meurette 12,50€

*Croustillant de thon au gingembre et sésame,
légumes acidulés 14 €*

*Terrine de foie gras mi-cuit , compotée de poire
et yuzu d'Ardèche 17€ (supplément de 5€ dans la formule)*

Les plats

*Suprême de pintade fermière, jus au romarin, pommes de terre fondante
et légumes 21€*

Filet de dorade royale cuit sur peau, risotto crémeux et légumes 21€

*Filet mignon de veau poêlé et son jus, crêpe parmentière et légumes
26,50€ (Supplément de 5€ dans la formule)*

Les fromages

Assiette de fromages affinés 7€

Faisselle et son accompagnement 5€

Les Desserts 7,50€

Gourmandise autour du chocolat

Délice aux fruits exotiques

L'inspiration du moment,

Nos formules

En 3 plats (entrée, plat, dessert) 34€

En 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert) 39€

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, veuillez nous faire part de vos intolérances dès le début du repas afin de respecter au mieux vos attentes.

Nos produits sont issus de producteurs locaux pour la plus grande partie des plats proposés.

Il peut arriver que certains produits viennent à manquer en fonction des arrivages.

Liste des allergènes :

- 1. Céréales contenant du gluten.*
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés.*
- 3. Œufs et produits à base d'œufs.*
- 4. Poissons et produits à base de poissons.*
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.*
- 6. Soja et produits à base de soja.*
- 7. Lait et produit à base de lait.*
- 8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)*
- 9. Céleri et produit à base de céleri.*
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.*
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.*
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L.*
- 13. Lupin et produits à base de lupin.*
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.*