

Les Entrées

*Truite marinée passée à la flamme, crémeux de chou fleur et wasabi,
12,50€*

*Velouté de courge butternut , œuf de plein air et chantilly au garam
massala, 12,50€*

*Foie gras mi-cuit au porto, compotée de coing 16,50€
(Supplément de 5€ dans la formule)*

Les Plats

Filet de sandre rôti, sauce coco tandoori, risotto crémeux et légumes, 21€

*Poulet fermier de l'Ardèche en 2 façons et son jus, crêpe parmentière et
légumes, 20€*

*Mignon de veau et son jus aux morilles, purée de topinambours 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€

*Coulant au chocolat, ganache montée à la Tonka
Tatin pomme-ananas revisitée*

Inspiration du moment