

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

40€

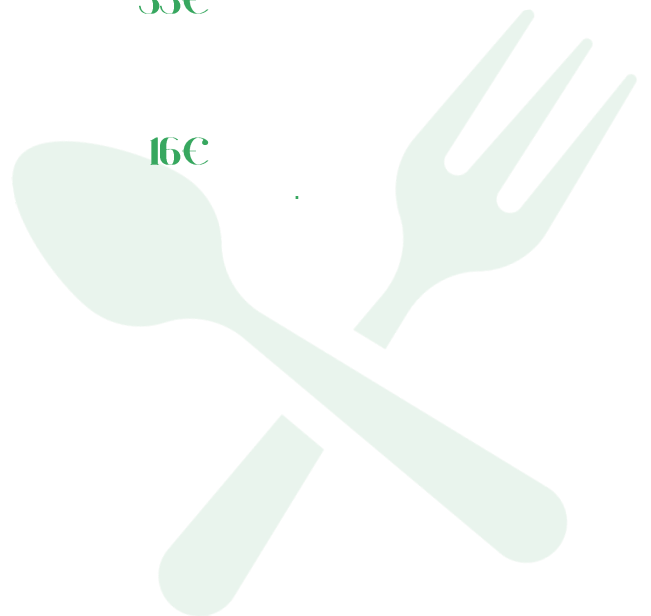
Plat, fromage ou dessert

33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)

16€



Les entrées

Paté en croûte

Chevreuil, pistaches et cranberry, chutney de fruits de saisons

Ouf poché

Ragoût de petits pois et blettes

Poisson du moment

Poisson façon gravelax, asperges et sauce à l'orange sanguine

Les plats

Skrei de Norvège

*Cuit vapeur, embeurrée de chou, carottes jaunes et oranges,
et jus aux agrumes*

Agneau

*Rôti, en caillette, risotto de petit épeautre, pois gourmands,
et jus d'agneau à l'ail nouveau*

Pintade et ail des ours

*Suprême rôti, rissole de rilette de cuisse et condiment à l'ail des ours, jus parfumé au foin,
navet de printemps et pomme de terre nouvelle*

Suggestion végétarienne

Petit épeautre

Risotto de petit épeautre et légumes printaniers

Les fromages,

La Faisselle de fromage blanc (crème, coulis, miel)

Ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Agrumes

Soufflé mandarine et sorbet orange sanguine.

Fraise et pistache

Financier pistache, ganache chocolat blanc et sorbet fraise.

Chocolat

Tartelette soufflée, ganache chocolat et sorbet choco/café.

Poire et vanille

*Poire rôtie au miel, biscuit amande, céréales au chocolat blanc,
mousse poire/vanille et sorbet poire.*