

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

40€

Plat, fromage ou dessert

33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

16€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)

Les entrées

Lapin et pruneau

Dodine de lapin enrobée de graines, chutney de pruneaux

Ouf poché

Ragoût de petits pois et blettes

Haddock et pommes de terre de Gambonnet

Dans l'esprit d'une salade de pommes de terre et haddock

Les plats

Cabillaud

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

Agneau

Rôti, en caillette, risotto de petit épeautre, 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, navets de printemps et pommes de terre nouvelles

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

Vanille et rhubarbe

Soufflé vanille et sorbet rhubarbe.

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