

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

Volaille et pruneaux

Nougat de volaille, chutney de pruneaux

Fleur de courgette

Farcie à la faiselle de vache aux herbes, coulis de poivrons acidulés

Haddock et pommes de terre de Gambonnet

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

Les plats

Dorade et chou-fleur

Rôtie sur la peau, taboulé de chou-fleur et jus d'arêtes tomate

Porcelet

Rôti, tomate farcie, croquette de polenta et caviar d'aubergine

Canette et courgette

Filet rôti, croustilles de cuisse, déclinaison de courgette et jus à la myrtille

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

Myrtille

Soufflé myrtille et sorbet yaourt

Pêche et menthe

*Biscuit amande, confit de pêche de vigne à la menthe,
sorbet pêche blanche et chantilly mascarpone*

Framboise et chocolat

*A la façon d'une lunette, confit de framboise, ganache chocolat au lait,
et sorbet framboise*

Abricot et verveine

Abricot rôti, vacherin glacé à la verveine et éclats de meringue