

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

40€

Entrée plat ou plat fromage ou plat dessert

33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

16€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)

Les entrées

Cochon et calamar

Pressé de hure confite et calamar, coulis de poivron

Tomate et marjolaine

*Tartelette de tomate, pesto à la marjolaine, aubergine confite
et sorbet marjolaine*

Sandre, verveine et mûre

*Ceuche de sandre, jus de citron, huile de géranium, verveine fraîche,
pickles et vinaigrette de mûres*

Les plats

Lieu jaune

En croûte de citron vert, salade de haricots verts en vinaigrette de framboise, pommes de terre de Gambonnet et sauce aigrette à la framboise

Veau et courgettes

Poitrine confite, vitello tonnato et eau de tomate parfumée au basilic, déclinaison de courgettes et jus fumé

Lapin en 2 façons

Râble rôti, cuisse confite, compotée de poivrons, courgettes glacées et purée de pomme de terre

Suggestion végétarienne

Gnocchis et carotte

Gnocchis à la sauge, carottes rôties, en salade parfumée à la menthe glaciale et jus fermenté à la moutarde de Flaute-Loire

Les fromages,

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

ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Myrtille et pistache

Soufflé myrtille, compotée de myrtilles et glace pistache

Framboise et Verveine

Meringue glacée, framboises, chantilly verveine et sorbet framboise

Chocolat et menthe

Biscuit moelleux choco/menthe, ganache tendre chocolat et sorbet menthe

Abricot et romarin

Abricot rôti et en compotée, macaron, confiture à l'huile d'olive et sorbet romarin