

Menu à partir de 39,00 €

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Salade Italienne

Focaccia, mozzarella, noix, jambon serrano, tomate confite, suprême d'orange sanguine et vinaigrette aux noix.

23,50 €

Terrine de gibiers

Gel au porto, velouté d'oignons aux oignons confits

23,10 €

Ravioles royales *

Crème de foie gras et magret de canard rôti

26,80 €

Tagliatelles maison

à l'encre de seiche aux senteurs d'Asie, gingembre, crevettes et couteau

23,90 €

Carré d'agneau cuit en basse température puis grillé en croûte d'herbes***

crème de noisette, caramel de fenouil, fenouil rôti à l'anis et jus réduit à l'anis.

36,00 €

Millefeuille de jarretton

De porc pressé, pomme de terre et pommes caramélisées, jus de porc réduit et crémeux de céleri, granny.

27,90 €

Dos de cabillaud

Jus réduit de crabe vert façon bouillabaisse, tartare d'huîtres citronné, risotto de pomme de terre et navet

27,40 €

Tartelette

au chocolat « Jivara » de chez Valrhona, fumé par nos soins

13,00€

Entremets aux agrumes

Kalamansi et citron jaune, gel de pamplemousse

13,00€

Finger poire châtaigne

avec un glaçage Rocher aux amandes

13,00€

Café ou Thé gourmand ***

16,00€

Suggestions du chef

Tarif à la carte :

Salade Gourmande + dessert du jour

Ravioles poêlées, lardons grillés, pommes caramélisées, toast de St Marcellin

30,00€

Tartare de bœuf provençal + dessert du jour

Tomates confites, tomate, mozzarella, tartine grillée huile d'olive et ail.
Frites salade.

34,00€

Sur un lit de linguine aux truffes + dessert du jour

Crème de truffes, le jaune d'œuf mariné à la truffe, truffe melanosporum râpée

32,00€

Brouillade d'œufs Aux truffes melanosporum

29,00€

Huîtres fine claires N°3 x 6

19,00€

Suppléments au menu :

*	4,00 €
**	5,00 €
***	6,00 €

Menu Enfant à 14,00 €

jusqu'à 10 ans

Steak, frites ou légumes
ou
Poisson frites ou légumes
ou
Ravioles dauphinoises
-

Glace 2 boules ou pâtisserie du jour