Menu à partir de 39,00 € (*taxes et service compris*)

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

Salade d'antipasti 23,50 €
Poivrons marinés et farcis au fromage frais, artichauts marinés, câpres, courgettes, tomate confite, poulpe et blinis au basilic

Comme un escargot 23,10 €
Escargots de bourgogne persillés et sa crème de lard, cécina de bœuf et escargot de pomme de terre .

Ravioles du Royans** 32,00 €
aux morilles et ventrêche de porc noir de bigorre

Cuisses de grenouille en 2 façons 24,90 €
Cuisses en tempura et empanadas de mollet à la cardamone, moelleux de patate douce espuma de cresson

---

Faux filet race normande** 32,00 €
cuit en basse température, sauce bordelaise, charlotte de pomme de terre à la graine de moutarde et déclinaison d'asperges

Paupiette de veau revisitée 27,90 €
aux morilles, tartelette de légumes printaniers, crémeux de petits pois

Pavé de saumon sauvage d'Islande, 28,40 €
crème montée à l'estragon et combawa, croissant de pomme de terre à la pistache

Sur un lit de linguine aux Camerons (grosses gambas) *** 36,00 €
Jus de carcasses Thaï au curry rouge et lait de coco

Opéra classique 13,00 €
chocolat, café et macaron

Sphère nougat 13,00 €
et framboise, crème glacée au nougat

Gourmandise 13,00 €
citron, fraise et fenouil, sorbet maison au citron et pastis

Café *ou* Thé gourmand ** 16,00 €

Suggestions du chef

Tarif à la carte :

Salade Gourmande + dessert du jour 30,00 €
Ravioles poêlées, lardons grillés, pétales de magret fumé, pommes caramélisées, toast de St Marcellin

Tartare de bœuf provençal + dessert du jour 34,00 €
Tomates confites, tomate, mozzarella, tapenade, tartine grillée huile d'olive et ail, Frites et salade

Suppléments au menu :

*	4,00 €
**	6,00 €
***	8,00 €

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

Liste des allergènes disponible à l'accueil