

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

*Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert*

**Salade Thaï** 23,50 €  
Saumon, crevettes, avocat, mangue, gingembre, coriandre

**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 ventrèche de porc noir de bigorre

**Velouté d'asperges vertes** 22,90 €  
Burrata et haddock fumé.

**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

**Suprême de poulet jaune d'Ardèche** 27,90 €  
cuit en basse température puis glacé aux épices  
crémeux de maïs, poivrons farcis au cheddar, tartare de tomate à la passion épicé

**Pavé de sandre,** 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

**St Honoré** 13,00 €  
chocolat Jivara de chez Valrhona et fève de Tonka

**Tartelette** 13,00 €  
aux noix de pécan, banane et praliné

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

**Café ou Thé gourmand \*\*** 16,00 €

*Tarif à la carte :*

# 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*