

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

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

Tartelette printanière 23,10 €
Fricassée de légumes verts au guanciale, crème d'ail et œuf mollet

Ravioles du Royans* 27,00 €
façon paëlla, chorizo, poivrons et fruits de mer

Radeau d'asperges vertes 23,90 €
entremets ricotta, pousses d'épinard au lard paysan, vinaigrette à la tomate

Tataki de bœuf 28,80 €
bouillon à la citronnelle, tombée de légumes aux senteurs asiatique

Magret de canard 27,90 €
gastrique à la griotte, comme un cromesquis de polenta aux épinard et chutney aux fruits secs

Pavé de turbot*** 36,00€
fumet de poisson à l'anis, rose de pomme de terre à l'ail, aioli et huile verte de ciboulette

Douceur spéculoos 13,00 €
mousse vanille, framboise et spéculoos

Finger « Dulcey » 13,00 €
chocolat Dulcey de chez « Valrhona », éclats de nougatine et chocolat noir

Entremets exotique 13,00 €
mangue, kiwi, crème glacée avocat kiwi

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

Parrillada façon bouillabaisse 45,00€
Rouget, gambas, bar, turbot, légumes tournés

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