

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

Salade à l'Indienne Avocat, poulet curry coco, raisins blonds, pignons de pin, sésame	23,50 €
Gravlax Dorade royale en carpaccio, fraise et vinaigrette à la fraise	23,10 €
Ravioles du Royans* aux moules marinières, persillées et crémees.	27,00 €
Radeau d'asperges vertes entremets ricotta, pousses d'épinard au lard paysan, vinaigrette à la tomate	23,90 €
Tataki de bœuf bouillon à la citronnelle, tombée de légumes aux senteurs asiatique	28,80 €
Magret de canard gastrique à la griotte, comme un cromesquis de polenta aux épinards et chutney aux fruits secs	27,90 €
Pavé de turbot*** cuit en basse température confit à l'Amaretto, crémeux d'asperges blanches, asperges blanches rôties	36,00€
Douceur spéculoos mousse vanille, framboise et spéculoos	13,00 €
Finger « Dulcey » chocolat Dulcey de chez « Valrhona », éclats de nougatine et chocolat noir	13,00 €
Tartelette aux fraises basilic	13,00 €
Café ou Thé gourmand **	16,00 €

Suggestions du chef

Tarif à la carte :

Salade Gourmande + dessert du jour Ravioles poêlées, lardons grillés, pétales de magret fumé, pommes caramélisées, toast de St Marcellin	30,00 €
Tartare de bœuf à l'asiatique + dessert du jour Bœuf charolais coupé au couteau, mangue, sésame, cacahuète, menthe et coriandre Frites et salade	34,00 €
Parrillada façon bouillabaisse Rouget, gambas, bar, turbot, légumes tournés	45,00€

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