

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

*Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert*

*Tarif à la carte :*

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

# Suggestions du chef

*Tarif à la carte :*

<b>Salade Gourmande + dessert du jour</b> Ravioles poêlées, lardons grillés, pétales de magret fumé, pommes caramélisées, toast de St Marcellin	30,00 €
<b>Tartare de bœuf à l'asiatique + dessert du jour</b> Bœuf charolais coupé au couteau, mangue, sésame, cacahuète, menthe et coriandre Frites et salade	34,00 €
<b>Parrillada façon bouillabaisse</b> 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*