

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

| | |
|---|---------|
| Salade Italienne melon, jambon cru, fraises, mozzarella, pesto et Foccacia grillée | 23,50 € |
| Gua Bao porc confit, comme un Kimchi de chou, crème épicée, mangue, sésame, oignons frits | 23,10 € |
| Ravioles du Royans** au Gorgonzola, jambon cru, noix | 27,00 € |
| Tataki de thon sauce menthe, coriandre, citron vert, lait de coco, noix de cajou, sablé au sésame | 26,00 € |
| Gigot d'agneau Agneau d'Ardèche cuit 7h, sauce aux câpres, tomates confites, légumes du soleil et terrine de pommes de terre au romarin | 28,80 € |
| Filet mignon de porc farci d'une mousseline à la figue, tatin de pommes de terre grenaille aux figues et amandes, jus au miel et thym | 24,60 € |
| Dos de cabillaud* fumet de coquillages à la noisette, jeu de textures autour de l'artichaut | 31,50€ |
| Tatin revisitée glace vanille au cœur de praliné, gel au Calvados | 13,00 € |
| Chou cylindrique chocolat Baileys', confiture de lait | 13,00 € |
| Gourmandise fruits rouges framboises, fraises de Quercy, poivrons rôtis à la vanille et sirop au 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, mangue, sésame, cacahuète, menthe et coriandre Frites et salade | 34,00 € |
| Duo de veau + dessert du jour Filet de veau et ris de veau, crémeux de cèpes, gnocchi farcie aux cèpes, jus de viande à la sauge | 45,00€ |

Suppléments au menu :

| | |
|-----|--------|
| * | 3,00 € |
| ** | 4,00 € |
| *** | 6,00 € |

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