

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

Suggestions du chef

Tarif à la carte :

Salade César 23,50 €
ballotine de volaille cuit en basse température, tuile de pain grillée, parmesan, sauce César

Carpaccio de canard 23,10 €
magret de canard rôti servi rosé, ananas rôti, sauce Chien (cebette, ail, persil, piment)

Ravioles du Royans* 27,00 €
à la Puttanesca (anchois, câpres, olives noires)

Duo St Jacques** 28,00 €
snackée et en tartare, huile d'amandes grillées, citron, blinis, espuma de crème légèrement fumée

Joue de bœuf 28,80 €
façon Bourguignonne et pressée, gnocchis farcis à la tomate confite, asperges poêlées

Filet de bœuf Charolais*** 32,00 €
jus de bœuf à la Provençale, ratatouille déstructurée, caviar d'aubergines, pignons de Pin

Pavé de saumon 28,00 €
glacé à la féta, marbré à l'encre de seiche accompagné de courgette dans tous ses états

Pina colada 13,00 €
ananas, coco, sauce citron vert, menthe

Sphère chocolat Dulcey 13,00 €
vanille Bourbon insert fraise

Entremets mûres, myrtilles 13,00 €
mûres, myrtilles, macaron cacahuètes myrtilles

Café ou Thé gourmand *** 16,00 €

Salade Gourmande + dessert du jour 30,00 €
Ravioles poêlées, lardons grillés, pétales de magret fumé, pommes caramélisées, toast de St Marcellin

Tartare de bœuf truffé + dessert du jour 34,00 €
Bœuf charolais, crème mozzarella légèrement fumée, condiments Frites et salade

Linguine homard et Gambas+ dessert du jour 45,00 €
Homard et gambas poêlés servis sur une bisque de homard

Vin du mois



Domaine Viranel
Le Rendez vous

*Cépages : 60% cabernet sauvignon,
40% grenache noir*

Bouteille : 32,00 €
au verre : 8,00 €

Suppléments au menu :

* 4,00 €
** 5,00 €
*** 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