

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

<b>Duo tomate et pêche</b> Tomate, pêche et Burrata sauce à la pêche, huile d'olive du Château Virant	25,50 €
<b>Tataki de bœuf</b> Houmous de pois chiche et citron confit, laque Teriyaki	23,10 €
<b>Ravioles du Royans*</b> figue, brousse de brebis, coppa	27,00 €
<b>Tartare de thon</b> thon, mangue, concombre, menthe, sésame, crumble curry cacahuète et curry de mangue	26,00 €
<b>(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)</b>	
<b>Noix d'entrecôte Black Angus</b> rôtie à la sarriette, croustifondant de pommes de terre à la pissaladière**	38,00 €
<b>Ballotine de lapin</b> râble de lapin, mousseline de lapin au pesto, tatin de tomate cerise, tomate noire Kumato farcie mozzarella, basilic et jus de pesto	27,00 €
<b>Filet de St Pierre</b> rôti à la salicorne, aubergine rôtie et en caviar, sur une salade de pain grillé à l'ail, basilic, tomates confites	32,00 €
<b>Assiette de fromages affinés***</b>	12,00 €
<b>L'abricot, pêche...</b> Bavarois à l'abricot, compotée pêche abricot au romarin, financier aux amandes	13,00 €
<b>Passionnement...</b> fruits de la passion, sirop de rhum DonPapa, bavaroise aux fruits de la passion, financier coco	13,00 €
<b>Spirale exotique</b> trilogie de quenelle: compotée de banane à la vanille, bavaroise exotique, bavaroise coco	13,00 €
<b>Café ou Thé gourmand**</b>	16,00 €

# Suggestions du chef

Tarif à la carte :

<b>Salade Italienne + dessert du jour</b> Melon, jambon cru, mozzarella, pesto, pignons de pin et parmesan	32,00€
<b>Tartare de bœuf traditionnel avec os à moelle + dessert du jour</b> Bœuf haché au couteau, câpres, oignons, persil, cornichons, ketchup, moutarde, huile d'olive. Tartine grillée à l'ail et os à moelle	36,00 €
<b>La Parillada+ dessert du jour</b> Assortiment de filets de poissons* cuits à la plancha, Aioli provençal. *selon arrivage	45,00 €
<b>T.Bone de veau 300g + dessert du jour</b> sauce aux morilles, frites de panisse et salade verte	45,00€
<b>Assiette végétarienne + dessert du jour</b> Légumes du moment	28,00 €

## Vin du mois



**Domaine BARTON & GUESTIER**  
Côtes de Provence rosé  
TOURMALINE

Bouteille : 45,00 €  
au verre : 10,00 €

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