

MENU AU RETOUR DU MARCHÉ

Ce menu est servi au déjeuner du mercredi au samedi, du 25 septembre au 05 octobre 2024
This menu is serve only for lunch from wednesday to saturday, from the 25th of septembre to 5th of october

ENTRÉE • PLAT ou PLAT • DESSERT • 28€
STARTER • MAIN DISH or MAIN DISH • DESSERT 28€

ENTRÉE • PLAT • DESSERT • 36€
STARTER • MAIN DISH • DESSERT

Entrées

CRÈME DUBARRY À L'AMANDE AMÈRE ☞

Oeuf poché, Crumble au parmesan

Creamy Cauliflower soup with bitter almond, poached egg and parmesan crumble

Plats

FILET DE LIEU NOIR POÊLÉ ☞

sauce à la Clairette de Die

Pan-fried saithe fillet with Clairette de Die sauce

CAILLE EN DEUX CUISSONS ☞

sauce à la réglisse

Quail cooked in two ways, liquorice sauce

Desserts

MONNAIE DU PAPE ☞

mousse exotique

«Monnaie du Pape» lemon shortbread, exotic mousse

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUPPL 2.50€) ☞

« Gourmand » coffee or tea with local (supl 2.50€)

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES OU SORBETS MAISON (2 BOULES) ☞

tuile croustillante aux pralines roses

Selection of homemade ice cream or sorbet with crisp tuile (2 scoops)

**MAIS AUSSI EN SUPPLÉMENT À 8€ OU EN REMPLACEMENT DU DESSERT
1/2 PICODON MARINÉ AUX HERBES ET HUILE D'OLIVE DE NYONS**

In place of dessert in the menu or paying a supplement of 8€

Dieulefit's 1/2 picodon cheese from « Maison Cavet » marinated with herbs and Nyons olive oil

Origine de nos viandes : Auvergne Rhône Alpes. Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.
Our meat sources: Regional meat . A menu identifying allergens is available on request