

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

<b>Salade Automnale</b> brunoise patate douce, pois chiche, brousse de vache, coppa et betterave	22,00 €
<b>Conchiglioni farci</b> au jarret de veau confit et oignons doux des cévennes, écume de mimolette	24,00 €
<b>Ravioles du Royans *</b> crème de cèpes et bouchons persillés	27,00 €
<b>Tartare de saumon</b> aux pommes, raifort et céleri branche sur terrine de pomme de terre croustillante	23,00 €
<b>(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)</b>	
<b>Picanha de veau</b> en 2 cuissons, chou rôti à la cacahuète, empanadas de pomme de terre et sauce chimichurri	30,00 €
<b>Gigolette de râble de lapin</b> au miel et fruits secs, servi façon tajine, panis et confiture de raisin	29,00 €
<b>Assiette du pêcheur**</b> Dorade cebaste, lieu noir et gambas, soupe de roche, coquillages et toast de rouille	36,00 €
<b>Assiette de fromages affinés***</b>	12,00 €
<b>Bouchon chocolat « weiss »</b> insert praliné au curry et financier noisette	13,00 €
<b>Délice sésame noir</b> glace sésame maison et marmelade mandarine	13,00 €
<b>Tartelette poire châtaigne</b> et sorbet myrtille maison	13,00 €
<b>Café ou Thé gourmand**</b>	16,00 €

## Suggestions du chef

Tarif à la carte :

<b>Salade Gourmande + dessert du jour</b> Pommes caramélisées, ravioles poêlées, lardons grillés, toast de saint Marcellin et magret fumé	33,00 €
<b>Tartare de bœuf béarnaise+ dessert du jour</b> Bœuf haché, câpres, oignons, persil, cornichons, ketchup, moutarde, huile d'olive, pickles de cornichons et jaune d'œuf confit	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>Magret de canard IGP sud-ouest + dessert du jour</b> façon Rossini, foie gras poêlé et gratin dauphinois aux cèpes	45,00 €
<b>Assiette végétarienne + dessert du jour</b> Légumes du moment	28,00 €



### Vin du mois

**Domaine la croix belle**  
IGP côtes de Thongues

Bouteille : 32,00 €  
au verre : 7,00 €

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