

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

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

Salade Provençale suprêmes d'orange, blinis de tapenade d'olives noires, rouget, fruits de mer	32,00 €
Ravioli façon carbonara Italienne Ricotta, épinard, guanciale et pecorino.	24,00 €
Ravioles du Royans (+4€) crème de figues, St Maure de Touraine, coppa italienne	28,00 €
Milanaise d'aubergine aubergine panée, tomates compotées, Scarmorza, straciatella vanillée	22,00 €
(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)	
Pintade pintade de la ferme des Blâches de Crest, farcie (porc et cœur de volaille), galette de polenta à l'ail, tombée d'épinards, jus de pintade persillé	28,00 €
Blanquette de lapin Râble de lapin en blanquette printanière aux asperges et panis marseillais	28,00 €
Lotte rôtie au beurre (+6€) sur une bruschetta de tartare de tomates, olives noires, fenouil, espuma de de fenouil au yuzu, crème de fenouil à l'olive verte.	35,00 €
Assiette de fromages affinés (+8€)	12,00 €
Délice de chocolat intense et fève de Tonka	13,00 €
Entremets gourmand au chocolat « Jivara » de chez Valrhona et fruit de la passion	13,00 €
Baba au rhum crème au thym, sorbet au citron jaune	13,00 €
Café ou Thé gourmand (+6€)	16,00 €

Menu Truffes Tuber Melanosporum: 89€

Tarif à la carte:

Mise en bouche: Brouillade d'œuf aux truffes	28,00 €
Sur un nid de linguines à la crème de truffe, le jaune d'œuf mariné à la truffe et râpé de truffe	32,00 €
Filet de bœuf race normande et sa sauce Hermitage, terrine de pomme de terre aux truffes	42,00 €
Brie de Meaux truffé comme un croque monsieur	12,00 €
Tiramisu truffé et zeste de citron	13,00 €



Suggestion du chef:

Tartare de bœuf charolais, haché au couteau, aux truffes, servi avec frites et salade + Dessert du jour : 39€

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

Vin du mois :

Clos Laroque
vin des Cévennes
100% syrah vieilli en fût de chêne



Bouteille : 38,00 €
au verre : 7,50 €



Apéritif du Moment: 9€

Coupe paradoxe:

Pétillant, trait de pêche et de Grand Marnier, zeste d'orange.

Liste des allergènes disponible à l'accueil