

# MENU

Entrée + plat + fromage + dessert 45.00 €  
Entrée + plat + fromage ou dessert 38.00 €  
Entrée + plat ou plat + dessert 30.00 €

## CARTE

### ENTREES 13.00€

- 🍷 Pressé d'aubergines, cake aux herbes, sauce tomate et sorbet aux herbes
- 🍷 Cannelloni de courgettes mousse au fromage de chèvre de la chèvrerie du Chatelard, sablé aux olives et glace à l'huile d'olive de Nyons

### PLATS 25.00€

- 🍷 Pâtes farcies maison à l'effiloché de bœuf, sauce tomate, champignons de Mélissa et cappuccino poivrons chantilly
- 🍷 Tentacule d'encornet snackée et en ragout, haricot coco à la tomate, falafels au sarrasin et tomates confites
- 🍷 Risotto mascarpone et grana padano, courgettes rôties, crumble pistache, madeleine courgette menthe

### FROMAGE 10.00€

- 🍷 Nougat de cantal, fougasse lavande et citron confit, glace au foin

### DESSERTS 10.00€

- 🍷 Ile flottante aux fruits rouges, crumble pistache glace yaourt myrtilles
- 🍷 Mousse confiture de lait, caramel à la banane, crumble chocolat, noix de pécan et sorbet banane
- 🍷 Coupe Bohème : glace chocolat, cerises confites au porto et chantilly

Liste des allergènes sur demande

BOEUF D'ORIGINE FRANCE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON