



LE MENU

FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT)... 45,00€
ACCORD METS ET VINS..... 30,00€
FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT)... 38,00€
ACCORD METS ET VINS 23,00€
FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) ... 32,00€

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

RILETTE DE COCHON D'AUSSON

à la moutarde, pain tramezzino, tapenade d'olives noires de Nyons.

GRAVLAX DE TRUITE DU VERCORS

crème tiède de fenouil au miel, pickles de betteraves, vol au vent au sésame.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, espuma de carottes au curry, anguilles fumées, croûtons .



LES PLATS

— AU CHOIX —

PRÉSSÉ DE BOEUF

confites au jus, carottes des sables et chorizo. *

LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

a la Grenobloise, embeurrée de choux verts, yaourt fumé. *

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE

crème de comté, pleurotes des frères Hensens, lard soufflé, ail et persils.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE A LA CLAIRETTE

façon pain perdue, espuma de crème anglaise, crème glacée vanille / tonka.

LE TIRAMISÙ AL VOLO

biscuit espresso, crème de noisette, siphon de mascarpone au café.

CRUMBLE DE PRUNES

aux amandes, sorbet faisselle et dernières framboises.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT7,00 €
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE.....15,00 €
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE10,00 €

 options végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de mousseline de pommes de terres maison.
Prix TTC service compris

