



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 —

CARPACCIO DE BŒUF

betteraves cuites et crues, anchoïade légère, roquette, noix & croûtons à l'ail.

ASPERGES BLANCHES & ANGUILE FUMÉE

espuma d'ail des ours & noisettes grillées, tuile de pain.

L'ŒUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, espuma de petit pois, chorizo et oignons frits.



LES PLATS

— AU CHOIX —

SUPRÊME DE VOLAILLE

crème et pointes d'asperges vertes, morilles au jus.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

fèves, épinards & pleurotes, fumet de poisson crème fraîche & citron.

BARIGOULE D'ARTICHAUTS

à l'huile d'olive AOP Nyons, pois chiches et tuiles de socca.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdu, siphon bergamote & crème glacée vanille.

FRAISES & RHUBARBE

en nage d'hibiscus, meringue et sorbet fraise & faisselle.

MOUSSE AU CHOCOLAT

chocolat noir Guayaquil 64%, sablé au beurre & sarrasin, crème glacée café.

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 €

 Option végétarienne possible

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

