

Le soir

- Carte de Novembre 2019 -

Entrées - 8€

- Ravioles de cèpes et truffes, crème de parmesan à l'ail noir.
 - Foie gras mi-cuit maison, chutney d'oignon.
 - Soupe Thaï aux crevettes, légumes et curry.
- Oeuf cocotte au St Marcellin, pain grillé au cumin.

Plats - 19€

- Rable de lapin farci aux pruneaux, jus court au malt d'orge et de blé.
- Filet de bar à l'unilatérale, tartare de betterave et noix à l'huile d'olive.
- Filet de canette des Dombes, peau croustillante, graine de moutarde et réduit de Pinot noir.
 - Une pièce de boeuf suivant l'humeur de notre boucher, sauce bearnaise ou poivre.

Fromages

- Demi St Marcellin, mélange du jardin, noix - 6€.
- Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges - 4,5€.

Desserts - 7€

- Éclair craquelin façon profiteroles à la glace de marron d'Ardèche.
- Nage de clémentine et d'orange aux mangues, crumble de spéculos.
 - Cheesecake à la vanille, minestrone d'ananas et citron vert.
 - Brioche perdue aux pommes et caramel au beurre salé.

Formules

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : 27€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 31€