

Formules

servies midi et soir,

33€ / entrée + plat ou plat + dessert

39€ / entrée + plat + dessert

14€ / une entrée 24€ / un plat 9€ / un dessert

----- **Entrées** -----

Suggestion du chef

ou

Panier croustillant de légumes marinés(artichaut, tomates cerises, choux fleur ,carottes),
guacamole de brocolis , lomo et cannelés aux noix

ou

Autour du fromage : croustillants de chèvre, jambon de Bayonne, pesto de tomates, piquillos
farci à la ricotta et aumônière de crêpe au morbier et saucisse de Morteau

ou

Gâteau de crevettes à la bisque de homard, crémeux de petits pois aux queues d'écrevisses,
filet de maquereau façon gravlax, sauce vierge aux agrumes

ou

Foie gras de canard au Muscat de Beaumes-de-Venise > **supplément 5 €**

ou

Assiette terre et mer: Magret fumé farci au foie gras, truite fumée et cake aux légumes confits,
crémeux de petits pois, queues d'écrevisses, rillettes de saumon et chair de crabe > **supplément 3€**

----- **Plats** -----

Suggestion du chef

ou

Pièce de bœuf et frites maison

ou

Poisson du Marché

ou

Tartare de bœuf charolais préparé au couteau (oignons rouges, olives noires, cornichons)
crème de burrata , copeaux de parmesan , frites maison

ou

Focaccia maison aux noix de saint jacques et crevette sauvage, fondue de légumes, pommes
de terre à l'huile d'olive bio du château de Montfrin, chorizo ibérique > **supplément 5€**

----- **Fromages et desserts** -----

Suggestion du chef

ou

Coulommiers au lait cru et chèvre de nos régions

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Charlotte à la châtaigne et aux poires, glace aux marrons de l'Ardèche

ou

Gâteau au chocolat-spéculoos , sauce caramel beurre salée, glace vanille de la ferme Miaam

ou

Assiette Gourmande: crème brûlée, gâteau chocolat spéculoos , rose des sables, crème de
châtaigne et poire , dessert du jour , glace fleur de lait au miel de la ferme Miaam > **sup 3€**

ou

Glace artisanales - trois parfums au choix:

chocolat - vanille - café - rhum raisin - citron - fraise - passion