

MIDI

| | |
|-------------------------|-----|
| ENTRÉE + PLAT | 25€ |
| PLAT + DESSERT | 25€ |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 29€ |
| PLAT + CAFE | 19€ |

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 25€
grenailles confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression.

ENTREES

Le carpaccio de melon / gel à la pastèque / jambon Mangalica **+2€**
L'oeuf parfait / onctueuse acidulée à la ciboulette / vierge de tomate
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

le Gravlax de saumon / salade fenouil à l'aneth / émulsion huile d'olive-combava
La pastilla de canard / fruits secs / courgettes et poivrons confits / jus court

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / glace vanille
Le volcan Ardéchois mi-cuit / raisins blonds / gel passion

L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

MIDI

| | |
|-------------------------|-----|
| ENTRÉE + PLAT | 25€ |
| PLAT + DESSERT | 25€ |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 29€ |
| PLAT + CAFE | 19€ |

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 25€
grenailles confites, sabayon et salade
mélangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression

ENTRÉES

Le carpaccio de melon / gel à la pastèque / jambon Mangalica **+2€**
L'oeuf parfait / onctueuse acidulée à la ciboulette / vierge de tomate
Les moules servies glacées / sauce César au jus de coquillages.

PLATS

le Gravlax de saumon / salade fenouil à l'aneth / émulsion huile d'olive-combava
La pastilla de canard / fruits secs / courgettes et poivrons confits / jus court

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / glace vanille
Le volcan Ardéchois mi-cuit / raisins blonds / gel passion

L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

