

Entrées

Arancini

Au chèvre de la " ferme des Acacias ", Chorizo et coulis de tomate au basilic , copeaux de chèvre affinés ____ 12€ * Option végétarienne possible

Truite d'Ardèche

En gravlax, mousse yaourt au wasabi, œuf de truite citron vert et salade de pommes de terre aux herbes et ciboulette ____ 12€

Plats

Assiette végétarienne

Varie selon la saison ____ 19€

Poisson de pêche selon arrivage

Aubergine laquée au miso , trio de quinoa, chutney aux figues et sauce Apicius * (jus de viande miel / soja/ épices douces) ____ 23€

Suprême de pintade Label rouge IGP d'Ardèche

En accord Terre et Mer : Variation autour des cocos , sauce vierge et bisque crémeuse ____ 23€

Desserts

Assortiment de fromages ____ 11€

Mousse de chèvre

De St Quentin la poterie " Mas Platon " et " Fermes des Acacias " ____ 11€

Butternut de " La graine "

En différentes textures confit / crémeux et cru, ganache chocolat blanc , vanille bourbon, granola aux graines de courges et glace ____ 11€

Brioche perdue

Crème Catalane à la fève tonka , coulis de caramel au beurre salé ____ 11€

- Nous vous remercions de votre compréhension : un plat est attendu pour chaque personnes occupant une place à table.

