



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 —

PATÉ EN CROUTE MAISON

cochon d'Ausson, volaille et ris de veau, confiture de tomates vertes et câpres.

MOUSSE DE TRUITE

poireaux confits, mousseline tiède au safran, œuf de truite, tuile de pain.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, champignons de nos forêts, crème de comté, croûtons à l'ail et noisette grillées.



LES PLATS

— AU CHOIX —

QUENELLE DE VOLAILLE

Crème de choux, sot l'y laisse, champignons bruns, sauce foie gras.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

coulis d'épinards au Vermouth, purée de jaunes d'oeufs, mini légumes de Jean-luc Raillon. *

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE

velouté de pleurotes des frères Hensens, courge butternut, anguille fumée.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdue, confit de fruits d'été préservés, crème glacée vanille.

CREMEUX SPECULOOS

crème glacée châtaigne et riz soufflé.

TARTELETTE CHOCOLAT

Guayaquil 64%, praliné de noix du Diois, ganache légère à la vanille, crème glacée Whisky.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT 7,00 €
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE..... 15,00 €
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE 10,00 €



option végétarienne possible

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

