



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 —

CARPACCIO DE BŒUF

aïls doux confits, anchoïade légère, roquette, noix & croûtons.

DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES

sauce gribiche & parmesan, haddock & noisettes grillées.

L'ŒUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, espuma de petit pois, chorizo et oignons frits.



LES PLATS

— AU CHOIX —

FILET DE CANARD

tatin de premières tomates, pleurotes des Frères Hensens, jus au poivre vert.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

barigoule d'artichaut, pois chiches et tuile de socca, citron.

CRÈME D'ASPERGES VERTES

pommes de terres délicates de la Drôme confites, oignons nouveaux et tuiles de pain.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdu, confit de fraises et rhubarbes, sorbet fraise faisselle.

CERISES & MERINGUES

compotée de cerises et hibiscus, meringues, crème glacée vanille.

COOKIE MOELLEUX AU CAFÉ

mascarpone montée à la vanille, croustillant expresso, crème glacée café.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT7,00 €
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE.....15,00 €
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE10,00 €

 Option végétarienne possible

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

