



LE MENU

FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE / 2 PLATS/ DESSERT)...45,00€
ACCORD METS ET VINS.....30,00€
FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT)... 38,00€
ACCORD METS ET VINS23,00€
FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) ... 32,00€

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

TERRINE DE COCHON D'AUSSON

ris de veau, chorizo et foie gras, pain tramezzino, anchoïade légère, radis beurre et capucine.

GRAVLAX DE TRUITE

moules label rouge en escabèche, concombres et nectarines marinées, croûtons de focaccia.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, crème de courgettes, lait de buratta, pleurotes des frères Hensens. 

LES PLATS

— AU CHOIX —

MAGRET DE CANARD

aux épices cajun, tomates anciennes fumées, fenouil rôti au miel, jus corsé.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

a la Grenobloise, légumes verts, yaourt fumé, herbes et fleurs.

RISOTTO ACQUARELLO

crème de parmesan et artichaut, girolles du Diois, et pancetta rôtie. 

LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE A LA CLAIRETTE

façon pain perdue, espuma de crème anglaise, crème glacée vanille / tonka.

LE TIRAMISÙ AL VOLO

biscuit espresso, crème de noisette, siphon de mascarpone au café.

L'ABRICOT RÔTI

au miel et romarin, crumble aux amandes, framboises en pépites et sorbet.

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 €

 options végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de pommes de terres délicatesse de la drôme rôties a l'ail et au persil.
Prix TTC service compris

