

Artisan du Goût

Ardoise à partir du 9 mai 2026

E
N
T
R
E
E
S

Mousse de Truites (38-Murgat) (14€)

Têtes d'Asperges vertes locales et crème d'asperge

Œuf bio en Meurette (13€)

Sur réduction de vin rouge au petit lard, oignons, champignons

Salade Guinguette (une entrée 13€/un plat 22€)

Salade verte bio et locale, croustillons au basilic et comté, pickles
petits fromages frais de la ferme de Bellechambre marinés, noisettes de Barraux

.....

P
L
A
T
S

Tagliatelles fraîches de Royans (26) aux pignons (23€)

Crème végétale curcuma et paprika, gâteau de carottes et noisettes

Le Burger du Fin Gras(26€)

Pain artisanal avec Effiloché de confit de Bœuf Fin Gras de Mézenc – Fr à la sauge
bacon, cheddar, pickles, accompagné de pdt grenailles rôties et salade

Poulet bio de Pinsot (38-Fr) (28€)

Roulé aux morilles et herbes fraîches, son jus réduit
et écrasé de pomme de terre au beurre, petits navets bio confits

Risotto & Filet de Dorade royale (Méditerranée) (26€)

Avec sa bisque maison et grelots confits

.....

D
E
S
S
E
R
T
S

Fraises de Provence et gâteau de Savoie (8€)

Chantilly mascarpone verveine

La Cabosse chocolat-pistache (12€)

Alliance de croquant, de mousse, de croustillant, de crémeux

Palet breton au beurre et crème citron bio (10€)

Petites meringues aux fleurs et coulis framboise

Les Gourmands Cinq mignardises diverses et variées

Avec Café ou Thé (14€) Champagne ou Rhum (21€)