



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 VINS ... 23,00€
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.

CEVICHE DE DAURADE SEBASTE

salade de pois gourmand aux oignons cibettes, vinaigrette ail noir et citron.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, caponata d'aubergines et tomates, lait de burrata et basilic.



LES PLATS

— AU CHOIX —

FILET DE CANETTE

servi rosé, courgettes grillées, pleurotes panicauts des frères Hensens, jus au piment d'espelette.

ESPADON GRILLÉ

a l'huile d'olive AOP de Nyons, fricassée de légumes printaniers, 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, confit de cerise, crème glacée vanille.

LE CHOCOLAT

crémeux blond et noir 64%, crumble, sésame noir et gruë de cacao soufflé, sorbet kiwi gingembre.

LA FRAISE / RHUBARBE

en nage d'hibiscus, meringue et sorbet faisselle.

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 €

 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

