



Les Entrées

- Truite marinée à la Chartreuse verte, poireaux pochés, purée d'avocat et tomates cerises. 13€
- Salade de haricots verts et courgettes, grosses crevettes grillées, riz vénéré soufflé. 14€
- Gaspacho de betteraves et tomates, échine de porc séchée, mozzarella et tuile de pain toasté. 11€
- Tartare de bœuf coupé minute, pommes dauphines et salade verte. 90 g 16€ / 160 g 28€

Les Plats

- Saint-Jacques à la plancha, courgette snackée, purée d'aubergine fumée et tomates confites. 21€
- Poisson du moment et carottes fanes multicolores rôties au Four Panyol, purée de petit pois infusée à la verveine et champignons des alentours. 18€
- Sôt l'y laisse de dinde, risotto safrané et pois gourmands. 18€
- Côte de bœuf pour deux personnes (~ 950g), pommes de terre au four, sauce Béarnaise maison. 36€/personne

Les Desserts | 8€

- Assiette de fromage affinés ou faisselle.
- Crème de citron-basilic, segments d'agrumes et tuile aux amandes.
- Abricot de la Drôme au jus, infusion au romarin, sorbet abricot.
- Tarte au chocolat Valrhona, caramel beurre salé.

Et pour nos jeunes convives, menu à 12€ :

- Volaille ou poisson du moment accompagnés de ravioles et dessert enfant.