



Les Entrées

- Truite marinée à la Chartreuse verte, poireaux pochés, purée d'avocat et tomates cerises. 13€
- Salade de chou chinois et marrons, Saint-Jacques snackées et graines de moutarde au curry. 14€
- Velouté de Potimarron, œuf poché à 64°, champignons sauvages et tuile de pain toasté. 13€
- Terrine de Gibiers et foie gras de canard, figue rôtie. 15€ / Supplément tranche de foie gras poêlé 5€.

Les Plats

- Encornet grillé sur un lit de risotto à l'encre de seiche, poivrons confits. 21€
- Poisson du moment, salsa verdé, purée de brocolis et légumes racines. 18€
- Magret de canard cuit au four PANYOL, purée de betterave au beurre de cacahuète, pommes de terre sautées et trompette Royales à la plancha. 19€
- 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.