

Notre apéritif maison : 7€

BAU FRIZZAN : Muscat pétillant de la distillerie et domaines de Provence

LES ENTREES

Salade tiède de ravioles du Dauphiné et champignons citronnés à la Grecque

« Clafoutis » tiède au boudin noir et aux pommes, petite salade

« Carpaccio » tiède de tête de veau, vinaigrette Automnale et salade

Tartare de lieu fumé à l'avocat, aux poivrons rôtis et à l'aneth

Crèmeux de potimarron rôti, œuf mollet, beurre persillé et croutons

Terrine de foie gras au muscat, chutney d'abricots et toast-**suppl 6€**

En suggestion : un verre (12cl) de Muscat de Beaumes de Venise à 8 €

LES PLATS

Mousseline légère de brochet et jus beurré citronné, riz pilaf au thym

Andouillette de chez Ravier, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre comme un gratin servie en cassolette

Tartare de bœuf français à notre façon aux herbes fraîches, mesclun et pommes sautées

Paleron de bœuf Normand, jus de cuisson et pommes de terre écrasées

Filet de canette et jus relevé, polenta onctueuse et compotée de prunes

LES DESSERTS

Demi Saint-Marcellin affiné par la fromagerie Tête d'or

Cervelle de canut

Pana Cotta à la vanille, coulis de fruits rouges et tuile aux amandes

Moelleux au chocolat, mousse au chocolat blanc et coulis de mangues

Parfait glacé parfumé au Grand Marnier, coulis de fruits rouges et madeleine au miel

Clafoutis « sans farine » aux figues fraîches

Ile flottante aux pralines et crème anglaise à la vanille

.....
Un des plats chauds avec une petite salade verte : 18€

Entrée : 13 € - Fromage : 5,80 € - Dessert : 7,50 €

Menu enfant : un plat garni au choix, un dessert, une boisson : 15 € (jusqu'à 10 ans)

***Nos viandes bovines proviennent de France, d'Hollande ou d'Allemagne**

Ce Menu Carte évolue toutes les semaines au gré des produits et des saisons.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à votre demande.