

Nos Menus

Au vu de la nature de notre cuisine, nous ne sommes pas en mesure de pallier aux allergies au gluten, à l'ail et aux produits laitiers.

« Marché »	Entrée, plat et dessert	44.00 €
« Délice »	2 entrées, plat et dessert	53.00 €
« Découverte »	2 entrées, poisson, viande et dessert	63.00 €

Eaux Microfiltrées Plates et Gazeuses incluses

« Enfant - de 10 ans »	- Servi en petite portion au choix à la carte (entrée, plat et dessert)	24.00 €
------------------------	--	---------

Quelques Grignotes Apéritives et Amuse-Bouche Pour Débuter

- Truite d'Ardèche Mi Cuite, Salade de Fenouil et Vinaigrette à la Passion
- Cannelloni de Joints de Bœuf, Asperges Vertes et Crème de Céleri
- Velouté d'Ail des Ours aux Petits Pois, Morilles Fraîches, Escargots et Langoustine Rôtie + 6€

- Poisson Sauvage Selon Arrivage, Pâtes Soba, Légumes du Printemps et Bouillon de Langoustine à la Citronnelle
- Picanha de Veau Français au Sautoir, Risotto aux Noisettes et Pleurotes
- Vol Au Vent Revisité, Caille, Foie Gras, Ris de Veau, Asperges Vertes et Morilles + 10 €

Assiette de 6 Fromages (supplément de 9 €)

Les desserts sont à choisir en début de repas

- Millefeuille Pomme Verte / Citron et Glace Fromage Blanc
- Nage de Fraises de Pays au Beurre d'Orange et Sorbet Ananas Citron Vert

Prix Nets

Notre établissement ferme l'après-midi à 15h00 et le soir à 23h30 – Merci de votre compréhension