

TOASTS



Focaccia, anchois et ciboulette

5€

FRAICHEURS



Salade d'épinards, sarrasin, vinaigrette truffée

7€

Carpaccio de champignons, noisettes et salsa verte

8€

St Jacques marinées au thym citron, kalamansi et baies

13€

Ravioles de betteraves, coulis acidulé, ricotta, ciboulette

8€

CHAUD



Basse côte grillée, beurre au romarin

16€

Crevettes grillées marinées à l'ail et au miel

13€

Médailon de truite confite et coulis de cresson

14€

Gnocchis, crème butternut et parmesan grillé

10€

Risotto de chou fleur parfumé à la truffe

8€

Oignons confits au miso et croustillant noisette

9€

Beignets de petit épeautre et émulsion citronnée

8€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ELEVAGES DE LA REGION RHONE ALPES OU FRANCE

MENU DU VENDREDI 6/02 SAMEDI 7/02

PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

*Dans l'esprit d'un dimanche en famille ou d'un repas entre copains, le soir à notre table, tout se partage !
Nos plats sont posés au milieu de la table et chacun se sert.
Chaque plat se partage à 2 ou se picore à 4*

FROMAGE



Assiette de fromages locaux (pour 1 personne)

6€

Planche de fromages locaux à partager

12€

DOUCEUR



A partager, pour 2 à 4 personnes :

Pavlova géante aux agrumes

16€

Pour 1 personne :

Crèmeux au chocolat et biscuit amande noisette

8€

Tarte au citron meringuée déstructurée

7€

Parfait glacé

8€

Pomme au four et mousse châtaigne

7€

