

TOASTS



Toasts grillés, crème fumée et anchois

5€

FRAICHEUR



Salade d'épinards, sarrasin, vinaigrette truffée

7€

Ravioles de betteraves, grenade et ricotta fumée

8€

Tartare d'espadon, mandarine et salicorne

12€

Coings rôtis, émulsion burrata, champignons bruns

8€

CHAUD



Basse côte grillée, beurre persillé

16€

Maquereau grillé à la flamme, figues et ciboulette

13€

Poulpe grillé et espuma au chorizo

14€

Gnocchis, crème de courge au piment d'espelette

10€

Tempuras de chou fleur, ail noir et citron vert

8€

Risotto de céleri à la truffe

9€

Mafé de champignons

9€

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

MENU DU VENDREDI 21/11 SAMEDI 22/11

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 :

Dacquoise poire, vanille et caramel beurre salé

16€

Pour 1 personne :

Moelleux aux trois chocolats

8€

Crumble aux pommes et chantilly verveine

7€

Parfait glacé au marron

8€

