

FRAICHEURS



- Salade d'épinards, praliné de graines de courge et sarrasin
- Saint Jacques confites, abricots rôtis et beurre monté à la sauge
- Thon mi-cuit, vinaigrette salsa verte, sésame et gel citron
- Pêches et tomates anciennes rôties, basilic, ricotta et amande

CHAUD



- Pièce de boeuf marinée et beurre aromatisé aux herbes
- Encornets confits et espuma aioli
- Crevettes grillées au pistou, citron et piment doux
- Grenailles confites, coulis de poivrons doux et BBQ
- Aubergine croustillante, sauce tomate, parmesan grillé
- Croquettes de polenta et coulis de basilic
- Crumble d'oignons confits au miso et sarrasin

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ELEVAGES DE LA RÉGION RHÔNE ALPES OU FRANCE

MENU DU VENDREDI 28/8 ET SAMEDI 29/8

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 pêche, abricots et verveine 16€

Pour 1 personne :

- Dacquoise cacao, mousse chataîgne et caramel 8€
- Parfait glacé au basilic 8€
- Tarte au citron meringuée déstructurée 8€
- Blanc manger à la chartreuse 8€

