

FRAICHEURS



Salade d'épinards, sarrasin, vinaigrette truffée	7€
Carpaccio de St Jacques, verveine, salicorne et yuzu	14€
Asperges vertes, hollandaise aux agrumes et pickles de cerises	9€
Focaccia, espuma burrata, anchois et salsa verde	8€

CHAUD



Basse côte grillée, beurre aromatisé aux herbes	16€
Tataki de thon, salicorne et sauce vierge	14€
Crevettes sautées et sauce chimichurri	12€
Croquettes de pomme de terre et sauce basilic	8€
Patate douce rôtie au miel, noisettes et BBQ	8€
Tempuras de courgettes au pistou	8€
Risotto de légumes racines parfumé à la truffe	8€

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

MENU DU VENDREDI 22/5 ET SAMEDI 23/5

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



<i>A partager, pour 2 à 4 personnes :</i>	
éclair géant vanille et caramel beurre salé	16€
<i>Pour 1 personne :</i>	
Déclinaison de chocolats et mousse café	8€
Financier, crème citron, fraise et verveine	8€
Parfait glacé	8€
Suggestion du soir	7€

