MENU DU VENDREDI 13/11 ET SAMEDI 14/11

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

FRAICHEURS





Salade d'épinards, pickles, sarrasin et vinaigrette truffée 7€
Coings rôtis, croûtons de brioche et pesto de noix 9€
Crevettes marinées, cébette, vinaigrette herbacée, granny smith 12€
Carpaccio de betteraves, brousse et condiment aux fruits rouges 9€

FROMAGE




Assiette de fromages locaux *(pour 1 personne)* 6€
Planche de fromages locaux à partager 12€

CHAUD





Basse côte grillée et beurre aromatisé aux herbes 16€
Encornets fondants, sabayon à la bisque 14€
Tataki d'espadon et sauce vierge iodée 14€
Risotto de céleri à la truffe et chips de panais 10€
Butternut confit et condiment à la mandarine rôtie 8€
Croquettes de riz, condiment ail noir et gel citron 9€
Gnocchis, crémeux de roquettes et vercorais 10€

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

DOUCEURS



A partager, pour 2 à 4 personnes :

Eclair géant à la vanille et caramel beurre salé 17€

Pour 1 personne :

Moelleux au marron, mousse chataigne, biscuit cacao 9€
Parfait glacé (chartreuse ou réglisse) 8€
Tarte au citron meringuée déstructurée 8€
Pommes rôties à la cannelle, crumble tonka, chantilly 9€