

TOASTS



Toasts grillés, anchois marinés et crème oignons confits

FRAICHEURS



Salade d'épinards, pickles, sarrasin et vinaigrette truffée

Salade d'aubergines grillées, yaourt au paprika, céréales grillées

Crevettes marinées, cébette, granny smith, poire et sésame

Ravioles de betteraves, figues, grenade et brousse fumée

CHAUD



Basse côte grillée et beurre aromatisé aux herbes

Encornets fondants, condiment ail et herbes fraîches

Saint-Jacques confites, purée de racines et noisettes

Risotto de butternut au saint félicien

Crumble d'échalions confits au miso

Riz croustillant et coulis d'épinards

Gnocchis et crémeux de champignons bruns

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

MENU DU VENDREDI 23/10 ET SAMEDI 24/10

PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

5€

*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*

7€

FROMAGE



9€

12€

Assiette de fromages locaux (pour 1 personne)

6€

9€

Planche de fromages locaux à partager

12€

DOUCEURS



16€ **A partager, pour 2 à 4 personnes :**

14€ Tarte au citron meringuée au biscuit amande

16€

15€

10€ **Pour 1 personne :**

8€ Crumble cacao, coulis trois chocolats, mousse au café

8€

8€ Parfait glacé

8€

10€ Pogne perdue et caramel au beurre salé

8€

Pavlova pomme et mousse au marron

8€

