



MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

DU 12/5 AU 15/5

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+ DESSERT=21€

PLAT = 18€

ENTRÉES

CEVICHE DE COURGETTES, YAOURT À LA MENTHE, PRALINÉ DE GRAINES DE COURGE

OEUF PARFAIT, PETITS POIS CROQUANTS ET SAUCE BASILIC

PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE, SAUCE CHIMICHURRI, DÉCLINAISON DE PATATE DOUCE ET POIVRONS CONFITS

FILET DE LOUP, HOLLANDAISE À L'AIL DES OURS, JEUNES ASPERGES ET MOELLEUX DE POMME DE TERRE

RISOTTO DE LÉGUMES RACINES PARFUMÉ À LA TRUFFE, NOISETTES ET CITRON CONFIT

DESSERTS OU FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

PAVLOVA RHUBARBE, FRAISE ET CHANTILLY AU BASILIC

DACQUOISE, CRÈME VANILLE ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

SUGGESTION DU JOUR

***TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE LA RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES OU FRANCE**