MENU DU VENDREDI 30/10 ET SAMEDI 31/10

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

TOASTS



Toasts grillés, anchois marinés et poivrons confits	5€

FRAICHEURS





Salade d'épinards, pickles, sarrasin et vinaigrette truffée	7€
Brioche toastée, pesto de noix et espuma d'oignons confits	9€
Crevettes marinées, cébette, vinaigrette herbacée, granny smith	12€
Ravioles de betteraves, figues et brousse fumée	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 câpres et thym citron	14€
Tataki d'espadon et sauce vierge iodée	14€
Risotto de céleri à la truffe	10€
Crumble d'endives confites et condiment au coing	9€
Riz croustillant et crémeux d'épinards	8€
Gnocchis et crémeux de butternut au piment doux	10€

DOUCEURS



A partager, pour 2 à 4 personnes :

Moelleux au marron, compotée de pommes et. mousse à la châtaigne	16€

Pour 1 personne :

Moelleux au chocolat, mousse café et praliné noisettes	8€
Parfait glacé	8€
Pogne perdue et caramel au beurre salé	8€
Dacquoise citron meringuée et pesto de menthe	8€

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

