

TOASTS



Anchoïade et crackers aux graines

FRAICHEURS



Salade d'épinards, sarrasin, vinaigrette truffée

Thon grillé à la flamme, ail des ours, raifort et riz soufflé

Espuma burrata, petits pois en salade, kalamansi et noisettes

Ceviche de courgettes, yaourt, menthe et praliné de courge

CHAUD



Basse côte grillée, beurre aromatisé à la sauge

Tataki d'espadon, cébêtes, salicorne et bonite

Poulpe grillé et hollandaise à l'ail confit

Risotto de légumes racines à la truffe

Tarte à la tomate, ricotta, amande, pesto olives noires

Frites de patate douce, mayonnaise au piment

Gnocchis, crème à l'ail des ours et tuile de parmesan

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

MENU DU VENDREDI 8/5 ET SAMEDI 9/5

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*

FROMAGE



7€

Assiette de fromages locaux (pour 1 personne) 6€

12€

Planche de fromages locaux à partager 12€

8€

8€

DOUCEUR



A partager, pour 2 à 4 personnes :

16€

Eclair géant fraise et crème chantilly verveine 16€

14€

14€

Pour 1 personne :

8€

Crumble trois chocolats et biscuit cacao 8€

8€

Granola miel, pommes, romarin et rhubarbe 7€

8€

Parfait glacé 8€

10€

Tarte au citron déstructurée 8€

