



DU 4/8 AU 7/8

MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

MENU ENTRÉE+SALADE+DESSERT= 22€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+ DESSERT=21€

ENTRÉE+SALADE OU SALADE+ DESSERT=20€

PLAT = 18€

SALADE SEULE = 16€

ENTRÉES

TOMATES GRILLÉES, TUILE DE PAIN, AMANDES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE

FIGUES ROTIES, PESTO DE ROQUETTE ET MOUSSE DE BURRATA

PLATS

ÉCHINE DE COCHON GRILLÉE, CRÈME DE PETITS POIS CITRONNÉE, RIZ CROUSTILLANT ET ABRICOTS RÔTIS

POISSON DU JOUR SAUCE CREVETTES, DÉLICATESSES EN PERSILLADE ET ARTICHAUTS CROUSTILLANTS

AUBERGINE PÂNÉE, SAUCE AU BASILIC, PICKLES DE LÉGUMES ET TOMME DU VERCORS

SALADE ESTIVALE: TENDERS OU VEGGIE : PÊCHES, PICKLES, BURRATA, SARRASIN, TOMATES CONFITES, PARMESAN ET VINAIGRETTE TRUFFÉE

DESSERTS OU FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

BISCUIT COOKIE, GANACHES AUX TROIS CHOCOLATS ET PRALINÉ NOISETTE

CRUMBLE DE PÊCHES ET MOUSSE À LA VERVEINE

SUGGESTION DU JOUR

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