



LE CHEF VOUS PROPOSE

A partager

- Assortiment de tartinades maison 10,50€
- Saucisson sec entier (env.160 gr), tranchée, beurre, pain 18,00€

Entrées

- Foie gras de canard maison, chutney de saison, pain toasté 22,00€
- Œuf parfait cuit à basse température façon florentine, mouillettes dorées 14,00€
- Terrine de jambon persillée maison, pickles de légumes 12,00€
- Velouté de champignons frais nappé d'une poêlée champignons forestiers, crème de ciboulette 18,00€

Plats

Poissons

- Saumon « Bömlö » confit, risotto crémeux de petits épeautres, blettes, citron confit 28,00€
- Filet de turbot rôti, persil racine, champignons persillés, jus corsé 32,00€

Viandes

- Médaillon d'agneau, courges et châtaignes, jus à la sauge 28,00€
- Côte de veau, croustillant de pommes de terre, cèpes rôtis 39,00€
- Filet de bœuf « Simmental », sauce poivre de l'Archevêché, frites dorées 38,00€

* Supplément garniture : 5€ Supplément sauce : 3€

Fromages

- Saint-Marcellin au lait entier fermier - Isère IGP 10,00€
- Picodon au lait cru – Drôme AOP 10,00€

Desserts

- Crème brûlée traditionnelle à la vanille Bourbon 10,00€
- Baba gourmand au rhum Bacardi ambré 11,00€
- Crumble pomme cannelle, glace yaourt 10,00€
- Mousse au chocolat, praliné croustillant 12,00€
- Sorbets (2 boules au choix : citron, framboise, fraise) 8,50€
- Glaces (2 boules au choix : caramel beurre salé, vanille, chocolat, rhum-raisin) 8,50€
- Sorbets + alcool (Demander notre sélection) 11,50€

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans - Nous consulter) 20,00€

Viande origine France et UE
Prix nets en euros - Service compris

La direction n'accepte ni les chèques vacances, ni les tickets restaurants en format papier