



LE CHEF VOUS PROPOSE

A partager

- Trilogie de tartinades maison 10,50€
- Saucisson sec entier (env. 160 g), tranché minute, beurre, pain de campagne 18,00€

Entrées

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

Plats

Poissons

- Saumon « Bömlö » confit, risotto crémeux de petits épeautres, blettes, citron confit 28,00€
- Saint-Jacques rôties, crème de céleri au beurre noisette, poireaux rôtis, hollandaise de corail 32,00€

Viandes

- Suprême de pintade, poires rôties aux épices douces, espuma de pomme de terre au sésame 29,00€
- Médaillon de veau, purée de pomme de terre aux cèpes, foie gras poêlé 37,00€
- 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, affinage traditionnel – Drôme AOP 10,00€

Desserts

- Crème brûlée à la vanille Bourbon, cassonade caramélisée 10,00€
- Baba gourmand au rhum Bacardi ambré, crème légère 11,00€
- Crumble pomme-cannelle, glace yaourt 10,00€
- Fondant au chocolat, chantilly, glace caramel 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 arrosés (Demander notre sélection d'alcool) 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