

LE CHEF VOUS PROPOSE

Apéritifs à partager

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

Entrées

- Traditionnel œuf Meurette 12,50€
- Saumon en croûte Panko, houmous aux herbes, sauce yaourt 14,50€
- Gravlax de maigre de Méditerranée, oseille et rhubarbe, petit pois 15,50€
- Asperges vertes, brousse et pistache, hollandaise de pamplemousse 18,00€

Plats

Poissons

- Lotte rôtie, jardinière de légumes verts, écume fumée 27,00€
- Queues de langoustines, gnocchis à l'ail des ours, févettes 29,50€

Viandes

- Épaule d'agneau confite aux fruits secs, PDT rouges de Cornouailles, jus de viande 27,00€
- Cuisse de poulet fermier, risotto de coquillettes, sauce aux morilles 28,00€
- Filet de bœuf « Simmental », sauce poivre de l'Archevêché, gratin Dauphinois 38,00€

* Supplément garniture : 5€ Supplément sauce : 3€

Fromages

- Saint-Marcellin au lait entier fermier – Isère AOP 11,50€

Desserts

- Crème brûlée à la vanille Bourbon, cassonade caramélisée 9,50€
- Vacherin aux fruits 10,00€
- Baba gourmand au rhum Bacardi ambré, crème légère 11,00€
- Financier noisette/chocolat, mousse cacahuète 11,00€
- Sorbets (2 boules au choix : citron, framboise, myrtille) 8,50€
- Glaces (2 boules au choix : caramel beurre salé, vanille, chocolat, rhum-raisin, fleur d'oranger) 8,50€
- Sorbets arrosés (Demander notre sélection d'alcools) 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