



Pour commencer...

*Ravioles de Pintade fermière sauce Morilles et Savagnin 17,00€
copeaux de vieux comté, noisettes grillées
(Supplément sur le menu du chef+ 3€)*

*Sashimi de Truite de l'Isère et caramel de soja 16,00€
gel bergamote et mayo-wasabi, oignons frits, noix de cajou et pickles*

*Œuf bio cuit Parfait et purée de chou-fleur rôti au jus 16,00€
sauce au foie gras et pommes pailles*

Pour se réchauffer...

*Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc émulsion de coquillages au curry 27,00€
fondue de chou et poireaux, gel calamansi
(Supplément sur le menu du chef+ 3€)*

*Escalope de foie gras poêlé et risotto aux champignons bios de Curis 26,00€
Jus de poulet rôti et copeaux de parmesan*

*Le Veau Français confit en cromesquis et jus crémé aux girolles 25,00€
purée de potimarron, châtaignes et gnocchis*

Encore un petit creux...

*Fromage blanc bio 6,00€
Crème entière ou coulis prune-myrtilles
Trilogie de Fromages affinés 9,00€*

Demi Saint Marcellin 6,00€

Nos fromages proviennent de chez « Le Gône » à Neuville

Avant de se dire au revoir...

*Moelleux à la Châtaigne et compote pomme-cassis 9,00€
crème de marrons de l'Ardèche*

*Déclinaison au chocolat noir en textures 9,00€
crémeux et coulis fruit de la passion*

*Crème dessert à la fleur d'oranger et coulis aux agrumes 9,00€
muesli aux amandes et fruits secs*

Menu du Chef en 3 plats 42€

(Hors suppléments)

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la carte



Menu dégustation en 5 plats 58€

Minimum 2 personnes

*2 entrées et 2 plats identiques pour tous les convives,
dessert ou fromage en choix individuel*