



Pour commencer...

Gravelax de Boeuf et mayonnaise à l'estragon 14,00€
Herbes fraîches, noisettes

Le Thon mi- cuit au sésame et caramel de soja 16,00€
Crème d'avocat fumé et zestes de citron noir de Valencia
(Supplément sur le menu + 3€)

Burrata crémeuse et caviar d'Aubergines 14,00€
Pesto rouge, tomates confites et Huile d'olive Bio de Toscane

Pour se réchauffer...

Pluma de Cochon français grillée 24,00€
Jus provençal aux olives noires et confit niçois

Gambas croustillantes et Risotto façon paëlla 26,00€
Bisque de carcasses
(Supplément sur le menu + 3€)

Aile de Raie effilochée comme une grenobloise 24,00€
Condiments variés et pommes-grenailles confites

Encore un petit creux...

Fromage blanc Bio 5,50€
Crème entière ou coulis de fruits rouges

Trilogie affinée 7,00€

Demi Saint Marcellin 4,50€

Tous nos Fromages viennent de chez « Le Gône »

Avant de se dire au revoir...

Soupe de nectarines et sorbet framboise 8,00€
Crumble aux amandes

Financier aux amandes et compote d'abricots 8,00€
Sorbet madeleine et coulis abricot

Moelleux chocolat et crémeux au café illy 8,00€
Sauce chocolat et chantilly

Café gourmand 8,00 €



Menu du chef en 3 plats 38€