



Pour commencer...

Canard Français en Tataki, marinade soja-gingembre 15,00€
Mayonnaise au wasabi, noix de cajou et oignons en pickles

Ravioles de Truite saumonée de la Drôme 15,00€
Emulsion carbonara et copeaux de vieux parmesan

Œuf Bio de l'Ain cuit « Parfait » et sauce aux cèpes 16,00€
Poêlée de champignons et éclats de noisettes
(Supplément sur le menu + 3€)

Pour se réchauffer...

Epaule de Veau français confite sauce aux girolles 24,00€
Légumes de saison fondants

Risotto crémeux au poulet fermier et sauce Morilles 26,00€
Mélange de champignons et copeaux de vieux Comté
(Supplément sur le menu + 3€)

Pavé de Lieu Jaune comme une bouillabaisse 24,00€
Soupe de poissons, rouille safranée et pommes-grenailles rôties

Encore un petit creux...

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

Trilogie affinée 7,50€

Demi Saint Marcellin 5,00€

Tous nos fromages sont de chez « Le Gône » de Neuville

Avant de se dire au revoir...

Crème à la pistache et sorbet fruits des bois 8,00€
Crumble aux amandes

Financier au chocolat et chantilly 8,00€
Sauce chocolat

Moelleux à la Châtaigne d'Ardèche et coulis de poires 8,00€
Crème de marrons et crémeux châtaigne

Café gourmand 8,00 €



Menu du chef en 3 plats 38€