



## **Pour commencer...**

Accras de Morue et coulis de tomates 16,00€

*Herbes fraîches et sauce citronnée*

**(Supplément sur le menu + 3€)**

Gravelax de Bœuf Charolais et Mayonnaise à l'estragon 15,00€

*Noisettes, parmesan et condiments.*

Burrata Crémeuse et Caviar d'Aubergines au cumin 15,00€

*Pesto rouge et tomates confites*

## **Pour se réchauffer...**

Joue de Bœuf confite en croûte d'herbes 26,00€

*Courgette en deux façons et jus au thym*

Poêlée Encornets et chorizo, émulsion Tomate 26,00€

*Risotto à l'encre de seiche*

**(Supplément sur le menu + 3€)**

Filet de Truite de l'Isère et sauce coquillages citronnée 25,00€

*Beignets moelleux de pomme de terre à l'encre de seiche*

## **Encore un petit creux...**

Fromage blanc bio 6,00€

*Crème entière ou coulis fruits rouges*

Trilogie affinée 8,00€

Demi Saint Marcellin 6,00€

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

## **Avant de se dire au revoir...**

Déclinaison Chocolat noir 8,00€

*Coulis d'abricots rôtis*

Compotée de Nectarines et pana cotta yaourt 8,00€

*Madeleine moelleuse à la pistache*

Financier aux amandes et compote de prunes roses 8,00€

*Amandes croquantes*

Café gourmand 8,00€

**Menu du chef en 3 plats 40€**

