



## Pour commencer...

Ravioles de coquillages Bretons en nage de bouillabaisse 15,00€  
*rouille au safran*

Œuf bio de l'Ain cuit parfait et crème de petit-pois 17,00€  
*Asperges de Provence, sauce morilles et copeaux de Vieux comté*  
**(Supplément sur le menu du chef+ 3€)**

Quasi de Veau servi froid et mayonnaise à l'estragon 15,00€  
*pickles d'oignons, noisettes croquantes et pecorino*

## Pour se réchauffer...

Épaule d'Agneau confite confite et salsa Verde 25,00€  
*oignons caramélisés, flageolets et jus de cuisson au thym*

Risotto Pintade fermière et champignons, sauce à la truffe 27,00€  
*petits pois et copeaux de Moliterno*  
**(Supplément sur le menu du chef+ 3€)**

Filet de Truite de l'Isère, émulsion de coquillages au citron 26,00€  
*gnocchis de pomme de terre et asperges Vertes de Provence*

## 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 proviennent de chez « Le Gône » de Neuville**

## Avant de se dire au revoir...

Moelleux à la noisette et mousse praliné 8,00€  
*crumble noisette*

Crèmeux Citron-basilic et salade de fraises de Provence 8,00€  
*amandes croquantes*

Panna cotta au chocolat blanc et sauce chocolat 8,00€  
*éclats de cookies*

Café gourmand 8,00€

**Menu du Chef en 3 plats 40€**

*(Hors suppléments)*

Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la carte



**Menu dégustation en 5 plats 58€**

*Minimum 2 personnes*

*Les choix doivent être identiques pour tous les convives*