

Notre carte de saison

ENTRÉES

Aubergines rôties aux herbes de Provence, burrata crémeuse, tomates cerises, pesto	13 €
Tartare de saumon, vinaigrette exotique aux herbes	13 €
Salade César, filets de poulet dorés parmesan, croûtons	14 €
Asperges blanches, œuf poché, mousseline aux herbes fraîches	14 €

PLATS

Risotto aux asperges vertes, crème de basilic, parmesan	20 €
Filet de dorade, petits légumes de printemps, sauce vierge	23 €
Suprême de poulet fermier, petits légumes de printemps, jus réduit au thym	23 €
Pièce de boeuf, pommes de terre persillées, sauce aux échalotes	26 €

FROMAGES

Demi saint-marcellin, ou saint-nectaire fermier	6 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou crème	6 €
Assortiment de fromages de notre région	12 €

DESSERTS

Moelleux au chocolat coeur caramel beurre salé, glace vanille	10 €
Crème citron, sablé croustillant, ganache blanche	10 €
Chou fraise, crème pistache	11 €
Café ou thé gourmand	12 €

Viande Origine France

Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : nous consulter.