



## Notre Carte

### Les entrées

Dariole d'asperges de Provence, pointes et sauce mousseline	12€
Tartare de thon, pointes d'asperges de Pays, crème de yuzu	18€
Dodine de poulet de la Drôme au jambon cru et mozzarella, sauce chorizo	12€
Fricassée de lentilles vertes du Puy et légumes au vinaigre balsamique (végétarien)	12€
Terrine de foie gras de canard à la figue	18€

### Les plats

Gambas poêlées à la badiane, flambées à l'anis, pâtes fraîches	24€
Steak de thon grillé, en marinade de yuzu, légumes de Provence à la plancha	20€
Médailon de lotte au curry, risotto d'épeautre	24€
Gigotin d'agneau rôti en persillade, jus simple au thym et flan à l'ail	20€
Magret de canard rôti à la façon d'un Rossini, gâteau de potiron	24€
Tournedos de filet de bœuf, sauce façon Choron et gratin Dauphinois	24€
Risotto d'épeautre et légumes de saison (végétarien)	16€

### Les desserts

Chocolat et fraise (ganache chocolat, biscuit cuillère, sorbet fraises de bois)	7€
Framboisier (chocolat blanc et vanille)	7€
Traditionnel nougat glacé	7€
Dessert du jour	5€

### Nos suggestions de saison

Citron glacé, cœur Limoncello et sorbet Limoncello	8€
--	----