



Notre Carte

Les entrées

Tian de légumes de Provence, quenelle de fromage de chèvre aux herbes	12€
Bruschetta de tomate mozzarella, jambon cru et pesto	12€
Gaspacho à notre façon et sa tartine de rilette de maquereaux	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€
Dorade royale rôtie sur un lit de romarin, tomate cœur de bœuf	20€
Médailillon de lotte au curry, risotto d'épeautre	24€
Duo de côtes d'agneau et faux filet de bœuf grillé, ratatouille froide au pesto	20€
Magret de canard rôti à la façon d'un Rossini, légumes du moment	24€
Tournedos de filet de bœuf, sauce façon Choron et gratin Dauphinois	24€
Risotto d'épeautre et légumes de saison (végétarien)	16€

Les desserts

Entremets à la crème et brisures de marrons	7€
Bavarois au chocolat et figues rôties	7€
Traditionnel nougat glacé	7€
Dessert du jour	5€

Nos suggestions de saison

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