



## Notre Carte

### Les entrées

L'assiette de saumon mimosa, roquette et sauce vierge	12€
Bruschetta de tomate mozzarella, jambon cru et pesto	12€
Croustillant de champignons persillés, simple jus à l'huile de truffes	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€
Sur une soupe au pistou, dos de cabillaud poêlé en croûte de chorizo	20€
Médailillon de lotte au curry, risotto d'épeautre	24€
Côte de porc d'Ardèche grillée, jus au vinaigre balsamique et légumes	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 figes rôties	7€
Traditionnel nougat glacé	7€
Dessert du jour	5€

### Nos suggestions de saison

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