



LES ENTREES:

- *Fruite marinée à la Chartreuse verte et betteraves multicolores. 15€*
- *Soupe de fenouil à la truffe Brumale, noix et roquette. 14€*
- *Terrine de lapin maison, pickles de légumes. 11€*
- *Tartare de boeuf coupé minute, pommes dauphine.
90 g 16€ / 160 g 28€*

LES PLATS:

- *Saint-Jacques à la plancha, chou-fleur en croûte de noisettes. 21€*
- *Poisson du moment, purée de carottes à la citronnelle. 18€*
- *Pintade de la Drôme rôtie, ail confit, orzotto au thym frais. 18€*
- *Côte de boeuf pour deux personnes (environ 750g), pommes de terre au four, sauce Béarnaise maison. 36€ par personne*

LES DESSERTS: 8€

- *Assiette de fromages ou faisselle.*
- *Crème de citron, segments d'agrumes et tuile aux amandes.*
- *Panna cotta coco-passion, fruits frais, mousse à la fève de tonka.*
- *Tarte au chocolat caramel beurre salé.*