

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Oeuf parfait,

Caviar d'aubergines et émulsion parmesan

Ou

Panacotta de courgettes vertes,

Ricotta, estragon, blanc de volaille et tuile croquante

Plats 18€

Poisson selon arrivage,

Confit de légumes, vierge de poivrons et chou chinois, sauce aux moules safranées

Ou

Carré de cochon rôti au beurre noisette,

Gratin Dauphinois, haricots verts au beurre et jus à l'échalotte

Dessert - 8€

Soupe de melon à la menthe,

crumble noisette et sorbet melon

* Viande origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Echine de cochon cuit basse température, 13€

Servi comme un carpaccio, siphon moutarde, ketchup maison et oignons frits

Croque de Pierre, 17€

Pain de Campagne aux graines, Jambon* truffé et comté fruité

Salade Caesar, Entrée 15€

Blanc de volaille*, Cœur de romaine, Plat 23€
copeaux de parmesan, et croutons dorés

Les Plats

Boudin Basque « Christian Parra » 26€

Ecrasé de patates douces aux herbes,
Salade de Chou et Jus réduit au Porto

Tartare de Bœuf* Charolais 22€

Pommes de terre grenailles rôties et
Mescun de salade

Pavé d'Espadon rôti, 27€

Gnocchis de Polenta, carottes Fanes
et Sauce « Chimichurri »

Gratin de Ravioles du Dauphiné, 22€

Tomates cerises sautées à l'ail, crème basilic
et roquette

Prix Nets TTC, service compris

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes
Majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-
nous la demander.