

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées - 8€

Salade de tomates « Marmande » au basilic, espuma de mozzarella

Ou

Gaspacho de betteraves, crème au curcuma et zestes d'oranges

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, sauce chorizo, vierge de poivrons et roquette

Ou

Echine de cochon\* fermier rôtie au thym,

Carottes en deux textures, pommes de terre fondantes et jus à l'ail

### Dessert - 8€

Semoule crémeuse à la Vanille de Madagascar,

Caramel au beurre salé et croustillant aux amandes

\* Viande origine France

## LES SUGGESTIONS DU CHEFS

### Les Entrées

Vitello Tonnato, Entrée 14€

Roti de veau\* finement tranché, Plat 26€  
mayonnaise au thon, capres, parmesan, roquette et  
pickles d'oignons

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

Pâté en croûte maison « Baraban », 12€

Poulet, citron, estragon, bouquet de salade et gel à  
l'oignon

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.

### Les Plats

Tartare de Bœuf\* Charolais 22€

Pommes de terre grenailles rôties et  
Mesclun de salade

Poke Bowl au saumon 25€

Légumes croquants, riz vinaigré, marinade au gingembre et  
citron vert

Gratin de Ravioles du Dauphiné, 22€

(Supplément 4€ Burratina)

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