

Menu de Saison

32€

Mise en bouche suivant l'inspiration du Chef

Entrées

🍴 **Ballotine de poulet fermier d'Ardèche**
Farce à l'huile de truffes noires fraîches maison (Truffes de Bernard Mandaroux) et son houmous de pois chiches bio et local..

OU

🍴 **Gambas Black Tiger**
Snackées sur sa crème de choux-fleurs à la vanille de Madagascar, Granny Smith en 2 façons.

OU

🍴 **Saumon en gravlax**
Sur son lit de lentilles bio de Vaunaveys et sa nage épaisse aux fines herbes.

Plats

🍴 **Noix de veau**
Cuite en basse température, mousseline de pommes de terre à l'huile de truffes, carottes des sables en tagliatelles.

OU

🍴 **L'Agneau Bio en deux façons (Vaunaveys)**
Epaules et gigots mis en rôti par nos soins et sa côtelettes à la plancha, timbale de couscous et ses petits légumes.

OU

🍴 **Médallions de lotte**
Sur sa nage aux fines herbes liée à la bisque de gambas maison, petits légumes à l'anglaise.

Desserts

🍴 **Fondant chocolat / praliné**
Valrhona et sa glace vanille artisanale « Pôle Sud »

OU

🍴 Dessert du moment

OU

Trilogie de fromages secs

La Salle à manger

Ce menu est servi : tous les soirs de la semaine, midi et soir le samedi, dimanche et jours fériés.

Prix net et service compris

Entrée : 15€ Plat : 20€ Dessert : 7€
Entrée + Plat : 28€ Plat + Dessert : 26€

MENU COMPLET : 32€